



Ingrédients pour 4 pers. :

Pour le tartare de saumon :

500 g de filet de saumon frais
1 citron jaune
1 cm de gingembre frais
3 c. à soupe d'huile d'olive (de qualité !)
4 à 5 branches d'aneth
1/2 botte de ciboulette
Fleur de sel
Poivre du moulin

Pour les pommes de terre au four :

800 g de pommes de terre grenailles (ou de Noirmoutier)
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 feuille de laurier
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez :

- rajouter des dés d'avocat, de mangue (cliquez ici pour ma recette de ["Tartare saumon avocat mangue à la ciboulette"](#)), des œufs de saumon, des câpres, etc.,
- mettre un peu de sauce soja (ne mettez alors pas de sel dans la sauce),
- utiliser d'autres poissons ou mélanger le saumon avec des filets de daurade, du thon, de la bonite, etc.
- varier les herbes aromatiques (basilic, coriandre, cerfeuil, persil...),
- accompagner ce tartare de pommes de terre sautées ou d'un [écrasé de pommes de terre](#) ou d'une [bonne purée de pommes de terre maison](#) ou tout simplement d'une salade verte aux herbes fraîches.

1. Rincez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole et recouvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition, salez et laissez cuire 10 à 15 mn (selon la taille des pommes de terre) jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les.
2. Enlevez la peau, les arêtes, les parties marrons et éventuelles petites peaux blanches du saumon. Rincez-le et essuyez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en dés de +/- 1 cm. Filmez et réservez au frais.
3. Préchauffez votre four à 200°C. Mettez les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez-les de 3 c. à soupe d'huile d'olive. Retournez-les pour bien les enrober d'huile. Enfournez pour +/- 25 mn selon votre four, en les retournant à deux reprises, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Pendant ce temps, pressez le jus du citron. Versez-le dans un bol avec l'huile d'olive, le sel et le gingembre, que vous râpez finement à l'aide d'une [Microplane](#) (ou d'une autre râpe si vous n'en avez pas !).
5. Ciselez la ciboulette et effeuillez l'aneth. Mettez-les avec le saumon, versez la sauce et mélangez délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin (en particulier en huile et en citron). Réservez au frais jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
6. Au moment de servir, donnez quelques tours de moulin à poivre sur le tartare et servez aussitôt avec les pommes de terre bien chaudes.



Pour avoir toujours du gingembre en stock, et surtout ne pas le gaspiller, pensez à le congeler ! Pelez un morceau frais, mettez-le au congélateur dans un papier film et râpez-le, sans le décongeler, au fur et à mesure de vos besoins.

Utilisez une petite pince d'électricien (réservée uniquement à cet usage bien sûr ;-)), pour enlever les arêtes : c'est beaucoup plus facile qu'avec une pince à épiler car les arêtes ne se cassent pas.

Pour enlever la peau du saumon, mettez le pavé côté chair sur la planche. Appuyez sur le pavé avec votre main bien à plat et avec l'autre main, découpez avec un grand couteau effilé à 2 ou 3 mm sous la peau.

