

## *Tartare de truite saumonée de la Poissonnerie Gidney sur craquelin aux amandes*

### *Ingrédients*

<i>500 g</i>	<i>Filet de truite saumonée (Poissonnerie Gidney)</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Moutarde forte de Dijon</i>
<i>1</i>	<i>Jaune d'œuf</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Jus de lime</i>
<i>250 ml</i>	<i>Moitié huile d'olives première pression moitié huile de tournesol</i>
<i>1 c. à thé</i>	<i>Huile de sésame</i>
<i>1</i>	<i>Échalote française finement hachée ou oignon rouge (Jardin du marché)</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Câpres légèrement hachées</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Coriandre hachée très finement</i>
	<i>Fleur de sel et poivre au goût</i>
	<i>Craquelins aux amandes Nut-thins (Viva marché écobio)</i>
	<i>Radis taillé en fine julienne en quantité suffisante</i>

### *Méthode*

- 1. Couper le filet de truite en très petits cubes et réserver au froid.*
- 2. Mélanger la moutarde avec le jaune d'œuf et le jus de lime bien mélanger et émulsionner avec le mélange des trois huiles. (pour obtenir une mayonnaise)*
- 3. Ajouter dans la mayonnaise, échalote ou oignon rouge, câpres, coriandre, fleur de sel et poivre.*
- 4. Ajouter trois c. à soupe de mayonnaise avec la préparation obtenue au point 1 et servir sur craquelins aux amandes.*
- 5. Agrémenter de juliennes de radis et servir avec vin blanc sec*