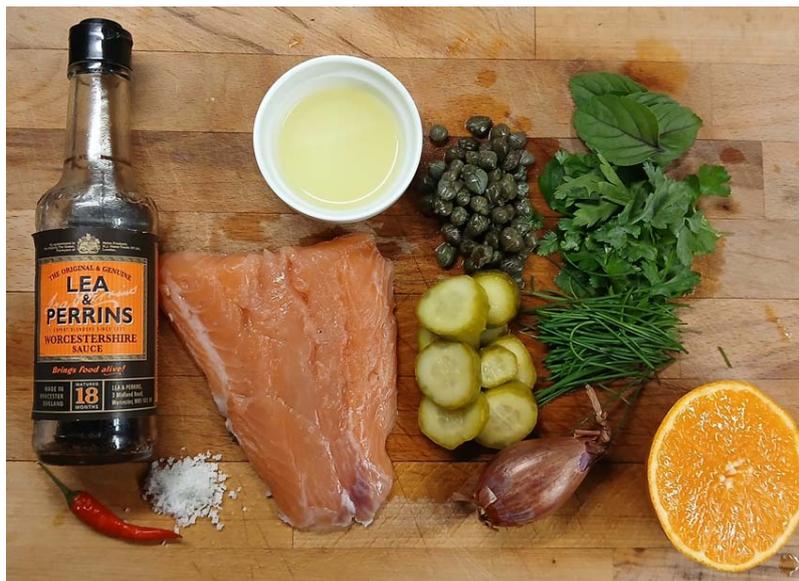


# Tartare de saumon et pommes paillasson

150g de saumon  
1 échalotte  
1 piment ou du Tabasco  
De la ciboulette  
Du basilic Thaï  
Le jus d'un citron  
Une demie orange  
De la fleur de sel  
Des capres  
Des cornichons  
De la sauce Worcestershire  
3 pommes de terre  
1 oignon rouge



Ciseler toutes les herbes et condiments.  
Mélanger à la fourchette l'ensemble des produits.  
Remplir un cercle avec ce mélange.  
Réserver au réfrigérateur.

**Denis Hauchard**

# Tartare de saumon et pommes paillasson



Râper les pommes de terre et l'oignon. Saler, poivrer. Faire des petits tas en les pressant pour retirer l'eau des pommes de terre.



Cuire à la friteuse à 170°C pendant quelques minutes. Egoutter sur du papier absorbant. Servir chaud avec le tartare froid pour avoir un contraste agréable.

