

Tartare de saumon à l'orange

à servir en verrine ou sur un lit de salade. Le **saumon** et l'**orange** se marie merveilleusement bien, deux textures fondantes et savoureuse.



L'orange apporte une **fraîcheur** indispensable. J'ai choisi d'y ajouter un peu de **noix de coco** pour le croquant et son goût laiteux si particulier qui va mettre en valeur le saumon.

Pour atténuer le côté huileux du saumon, j'ai fait un **assaisonnement à l'asiatique** qui me semble bien plus adapté à nos envies.

4 pavés de saumon
2 oranges
Noix de coco
2 cs de jus d'orange
2 cs de nuoc mam
2 cs de jus de citron vert
1/2 cc de tamarin
Coriandre

Coupez au couteau le **saumon** en petits dés, format tartare. Impossible d'utiliser le robot.

Récupérez les suprêmes d'**orange** ([en image ici](#)) et coupez les suprêmes en 4 ou 5 morceaux. Pressez le coeur de l'orange pour récupérer le jus.

Vous pouvez facilement conserver les suprêmes de **3 jours** au frigo dans leur jus. Génial le matin pour vitaminer vos petits déjeuners.

Concernant la **noix de coco**, je n'en avais pas de fraîche, j'ai donc utilisé des lanières déshydratées.

Préparez la **vinaigrette** en récupérant 2 cuillères à soupe du jus d'orange récupéré et mélangez tous les ingrédients. Elle est très forte en goût, peut être même allez-vous la trouver pas très bonne, normal, attendez de faire le mélange.

Mélangez tous les ingrédients. Versez la vinaigrette **au dernier moment** et répartissez dans les verrines.

Régalez-vous, **faites le plein de vitamine.**