

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



# TARTARE DE SAUMON ET BLINIS

ACCOMPAGNÉ DE SON ANJOU - PHILIPPE ET  
MARIE GERMAIN

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



**NICOLAS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 30min

Niveau : Facile

Temps de cuisson : 10min

Budget : Moyen

## POUR 4 PERSONNES

- Pavé de saumon : 400g
- Citron vert : 1
- Huile d'olive : 4cl
- Coriandre : 20g
- Aneth
- Échalotes: 20g
- Farine : 150g
- Œufs : 2
- Levure de Boulanger : 10g
- Beurre : 15g
- Sel fin, poivre du moulin
- Fleur de sel

### Préparation du tartare de saumon

- Sur une planche propre couper votre pavé de saumon en petits dés. Mettre le tout dans un récipient et ajouter le sel fin, le jus du citron vert, l'huile d'olive, le poivre puis mélanger.
- Incorporer la coriandre, l'aneth finement hachés et l'échalote, bien malaxer le tout.
- Diviser le mélange en 4 portions égales (100 gr/pers). Avec l'aide d'un cercle pour lui donner une forme ronde et harmonieuse, placer au centre d'une assiette la portion de tartare.
- Parsemer-le de fleur de sel.
- Décorer le tartare avec les pointes de coriandre, d'aneth et une rondelle de citron.

### Préparation des blinis

- Séparer les jaunes des blancs d'œufs, puis mélanger la levure et le lait. Laisser reposer à température ambiante 5 min.
- Faire un puits avec la farine et déposer au milieu le sel, la levure et les jaunes d'œufs. Bien mélanger en mettant progressivement le lait. Laisser de côté pendant 4 h.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.
- Une fois l'appareil fait, beurrer une poêle et mettre une cuillère à soupe du mélange dedans.
- Retourner le blinis pour que les 2 cotés soient cuits uniformément.
- Dresser les blinis tièdes sur l'assiette du tartare.



### LA SUGGESTION DU CAVISTE PHILIPPE ET MARIE GERMAIN - ANJOU

AOP ANJOU

Nez sur des notes de fleurs blanches, d'ananas, d'épices et de menthe poivrée. Belle tension avec de la nervosité en bouche. Finale fraîche et minérale.

#### Pourquoi cette alliance ?

La fraîcheur du vin équilibre le gras du poisson. Belle combinaison des saveurs.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement



### Le petit plus de...

**Cédric Baptista** apprenti en terminal Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Cuire le blinis dans une poêle de 12 cm On pourra agrémenter le tartare de copeaux de parmesan ».