 **Tartare de Saumon Frais**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/Tartare-de-saumon-juillet-2009-158-copie.jpg) **Pour 2 Croquant-Gourmands :**

**Pour le saumon :  
- 300 g de filet de saumon  
- 3 càs d'huile d'olive  
- 4 càs de jus de citron  
- 1 càs de moutarde  
- 1 càc d'aneth ciselé   
- sel & poivre du moulin**  
**Pour la crème :  
-100 g de crème   
- 6 càs de jus de citron  
- sel & poivre du moulin**

**Le Saumon :**

* Découper le saumon en petits dés très fin.
* Préparer la marinade en mélangeant la moutarde, le jus de citron, l'huile et l'aneth. Assaisonner.
* Ajouter la marinade dans le saumon.
* Mélanger, filmer et mettre au frais pendant au-moins 2 heures.

**La Crème :**

* Battre la crème comme pour une Chantilly en ajoutant le jus de citron.
* Assaisonner suivant le goût. J'ai rajouté une petite pincée de sel aux herbes
* Réserver au frais.

**Le Dressage :**

* Dresser sur une assiette, la moitié du saumon à l'aide d'un cercle.
* Décorer à volonté.
* Servir bien frais.