 **Tartare aux 2 Saumons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/tartare-aux-2-saumons-juillet-2009-194-copy.jpg) **Pour 5 Croquant-Gourmands :**

**- 200 g de saumon fumé  
- 300 g de saumon frais  
- 1 càs d'huile d'olive  
- 1 càs de crème fraîche épaisse  
- 1 càs de ciboulette ciselée  
- 1 càs de basilic haché  
- 3 càs de jus de citron  
- sel & poivre du moulin.  
- baies roses**

* Couper les 2 saumons en dés très fins.
* Mélanger les dés de saumon avec l'huile, la crème, le jus de citron, la ciboulette et le basilic.
* Rectifier l'assaisonnement et rajouter éventuellement quelques baies roses.
* Couvrir et mettre au frais 1 heure au minimum.