 **Tartare saumon-mangue**

 **Pour 6 petites verrines**

**- 2 pavés de saumon
- 100 g de chair de mangue
- 1 petite échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 1 petit morceau de gingembre
- quelques tiges de coriandre
- 1 tige de citronnelle
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs de nuoc-mâm
- le jus d'un ½ citron vert
- 1 pincée de piment d'Espelette**

Peler et hacher finement ail et échalote.
Couper le saumon en petits dés.
Couper la mangue en petits dés.
Ciseler la coriandre pour en obtenir 2 petites cuillerées à soupe.
Retirer les feuilles extérieures de la tige de citronnelle pour ne garder que le cœur tendre.
Couper très finement la tige dans un saladier.
Râper un petit morceau de gingembre.
Ajouter la coriandre, l'échalote, l'ail, le piment d'Espelette.
Arroser avec l'huile, le jus de citron vert et la sauce nuoc-mân. Mélanger.
Ajouter enfin les dés de saumon et de mangue.
Mélanger délicatement et laisser mariner pendant 2 heures au réfrigérateur.Déguster bien frais.