Tartare de saumon

aux lentilles beluga et au fruit de la passion

Pour 6 personnes :
300 g de pavé de saumon très frais.
120 gr de lentilles beluga.
6 fruits de la passion bien mûrs.
3 citrons verts + 1 zeste.
Huile d'olive

Rince les lentilles et fait-les cuire dans un grand volume d'eau salé. Vérifier la cuisson 10 à 15 mn.
Rince le saumon, éponge-le. Détaille-le en cubes de taille moyenne.
Prélève le zeste d'un citron vert, puis presse-les. (Avec un citron je réalise des zestes plus grands que je blanchis préalablement dans l'eau bouillante et que je réserve pour la déco.
Passe les fruits de la passion dans l'extracteur, récupère le jus. Je récupère le jus et les graines de l'un des fruits pour la déco.
Mélange ensemble les lentilles égouttées, le jus de citron vert et les zeste, le jus de fruit de la passion (à doser). Rectifie l'assaisonnement puis monte les tatares dans chaque assiette en t' aidant de cercle de présentation. Réserve au frais jusqu'au service.
CONSEIL- Plus tu attends, plus le poisson sera cuit par le jus de citron.