



Tartare de Searrano et concombres

2 paquets de 85 g de Salmo Searrano

5 concombres libanais coupés en dés

3 C. à soupe de canneberges séchées, hachées

2 C. à soupe de zeste de citron

1 C. à soupe de zeste d'orange

1 C. à thé de romarin frais, haché

1 C. à soupe de thym frais, haché

2 C. à soupe de persil italien, haché

1 C. à soupe de ciboulette émincée finement

4 C. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer.

Réfrigérer environs 30 minutes puis servir.