

# ACE French Cooking Classes

## *Tartare de saumon avec son taboulé de chou fleur et sa tapenade d'olives.*

### Ingrédients pour deux personnes :

#### Pour la pâte à choux :

- 200 g de saumon
- 1 avocat
- 1 citron
- 1 échalote
- 1/2 botte d'aneth
- 1/2 botte de ciboulette
- de l'huile d'olive (environ 50 mL)

#### Pour le taboulé de chou fleur :

- 1 chou fleur
- 1 poivron
- 1 pomme
- 1 citron
- un peu de ciboulette
- de l'huile d'olive (environ 50 mL)

#### Pour le taboulé de chou fleur :

- 200g d'olives dénoyautées
- 100g de câpres
- 10 petits filets d'anchois au sel
- 2 gousses d'ail
- de l'huile d'olive (environ 150 mL)
- 1/2 baguette

I look forward  
to seeing you on  
Saturday 24th at  
11:00 am PDT!



## Résumé des étapes :

### Réaliser la pâte à choux

- Réserver le saumon quelques minutes au congélateur.
- Découper l'avocat en brunoise, ajouter l'échalote ciselée, la ciboulette et l'aneth ciselée, le jus de citron. Mélanger et réserver.
- Tailler le saumon en brunoise, puis mélanger avec la préparation d'avocat, l'huile d'olive et la fleur de sel.

### Réaliser le taboulé de chou fleur

- Préparer le chou fleur en sommité puis mixer rapidement au mixeur afin d'obtenir des petits grains.
- Tailler le poivron et la pomme en fine brunoise, ajouter le tout avec le chou fleur, le jus de citron, l'huile d'olive et la ciboulette ciselée puis mélanger.

### Réaliser la tapenade

- Eplucher l'ail, égoutter les câpres en réservant le jus, rincer les anchois sous un filet d'eau, rincer les olives noires ou vertes dénoyautées.
- Ajouter le tout dans le mixeur et mixer le tout très finement. Ensuite, monter lentement à l'huile d'olive et vérifier l'assaisonnement.
- Couper la baguette en petites tranches et tartiner de tapenade à l'aide d'une petite cuillère.

## Ustensiles

Le seul ustensile un peu spécial pour cette recette de cuisine, c'est le mixeur. We don't need anything special for this recipe except a mixer.