



À  
L'ESSAI

## BASE À TARTARE SUSHI À LA MAISON

Cette base à tartare plaira à ceux et celles qui aiment un tartare crémeux. Relativement neutre, elle vous permettra de rapidement lier vos dés de poisson. Il ne vous restera qu'à assaisonner et épicer à votre choix: ajouter une cuillerée de sambal oelek pour un peu de piquant, de la coriandre pour de la saveur, quelques dés de concombre pour ajouter du croquant. Quelques craquelins et vous avez là un tartare prêt en un tournemain!

Les  
**HALLES**  
FLEUR DE LYS