

## Marché du Vieux-Port de Québec



### Tartare de saumon frais au vinaigre de framboises

Ingrédients	Quantité
Saumon frais haché en petits dés (Atkins)	200 g
Échalotes grises ciselées	2
Huile d'olive (Route des Indes)	30 ml
Moutarde de Dijon (Route des Indes)	5 ml
Vinaigre de framboise (serre Rock Hébert)	30 ml
Tabasco	Quelques gouttes
Aneth et ciboulette ciselée	Q. S.
Sel, poivre	Q. S.

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et bien assaisonner.

Aigrette à la framboise	
Ingrédients	Quantité
Crème 35% (La fromagère)	50 ml
Mayonnaise	30 ml
Vinaigre de framboise (serre Rock Hébert)	15 ml
Sel, Poivre	Q.S
Framboises fraîches (serre Rock Hébert)	Au goût

1. Monter la crème 35% semi-ferme.
2. Ajouter la mayonnaise et le vinaigre puis incorporer le sel, le poivre et les framboises.

Jean Vachon, Chef Cuisinier.