

Chantilly et saumon en verrine



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

200 gr de saumon fumé
30 cl de crème liquide
1 c à c de jus de citron
1 c à c de sauce soja
1 c à c d'huile d'olive

300 gr de saumon cru
1 échalote
150 gr de fèves ou pois
gourmands ou de petits pois
1 tomate, 10 cl d'huile d'olive

MATERIEL NECESSAIRE

8 verrines 1 mixeur 1 éplucheur à peau fine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer le saumon fumé avec le jus de citron, la sauce soja, l'huile.
- 2- Ajouter la crème et passer au chinois étamine. Verser dans le siphon et mettre au frais.
- 3- Couper le saumon cru en petits dés.
- 4- Dans une casserole d'eau bouillante d'eau salée cuire les légumes verts. Les rafraîchir.
- 5- Eplucher l'échalote et la ciseler finement. Eplucher la tomate et tailler la chair en petits dés.
- 6- Mélanger le saumon, les échalotes, les légumes, les tomates et ajouter 10 cl d'huile d'olive.

CONSEILS ET ASTUCES

Dresser le mélange dans le fond des verrines et déposer un dôme de chantilly au saumon fumé.

Alice Délice

