

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CHARLOTTE AUX DEUX SAUMONS

Pour 4 personnes



Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients :

- 2 tranches de saumon fumé
- 2 pavés de saumon cru
- 1 avocat
- 6 asperges vertes
- 1 citron vert
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 brins d'aneth
- Sel et poivre

Préparation :

Huilez très légèrement les parois de 4 petits moules hauts ou ramequins. Tapissez-les d'une demi-tranche de saumon fumé. Réservez au frais.

Détaillez les pavés de saumon en tout-petit dés. Arrosez-les d'un filet de jus de citron. Saupoudrez de gingembre, salez et poivrez. Réservez au frais.

Faites cuire les asperges vertes 5 min à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Réservez 4 pointes pour la décoration et hachez grossièrement le reste.

Mixez l'avocat au robot avec le jus du citron restant et la moutarde. Mélangez cette crème d'avocat avec le saumon en dés et les asperges.

Remplissez les moules individuels en tassant bien. Réservez au frais.

Au moment de servir. Démoulez les charlottes sur les assiettes. Décorez d'une pointe d'asperge et d'un brin d'aneth.