

Millefeuille de saumon

au surimi, à l'avocat et maïs



Pour 3 personnes

Préparation : 20 minutes

- 3 petites tranches de saumon fumé
- 6 bâtonnets de surimi
- 1 avocat
- 1 c à soupe de maïs
- 1 petit suisse (60 g)
- 2 c à soupe de mayonnaise
- 1/2 citron
- 1 c à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1/2 c à café de gingembre
- Sel
- Poivre

Déco :

- Un peu de mayonnaise
- 3 brins de ciboulette

Coupez l'avocat en deux, ôtez le noyau et épluchez-le. Coupez chaque moitié dans l'épaisseur, puis en bâtonnets et enfin en petits dés. Coupez finement les bâtonnets de surimi.

Dans un saladier, rassemblez l'avocat, le surimi et le maïs.

Dans un petit bol, mélangez le petit suisse avec la mayonnaise. Ajoutez le jus de citron pressé, la ciboulette, la coriandre et le gingembre.

Ajoutez cette sauce dans le saladier contenant l'avocat/surimi/maïs. Mélangez. Salez et poivrez.

A l'aide d'un emporte-pièce (pour moi carré de 6x6 cm), découpez 3 portions de saumon dans une tranche. Placez une portion dans le fond de l'emporte-pièce posé sur l'assiette de service. Étalez un peu de salade sur le saumon. Recouvrez avec une portion de saumon. Étalez une autre couche de salade. Terminez par une portion de saumon.

Répétez l'opération pour les deux autres millefeuilles.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.