

Cornets de chantilly au raifort et saumon fumé et suprêmes de pamplemousse

Les ingrédients pour 2 personnes :

1 feuille de brick
Des graines de pavot bleu
1 noix de beurre
7,5 cl de crème liquide entière bien froide (ou un peu plus suivant la largeur des cônes)
Quelques brins de ciboulette
1 c à s de raifort
Le jus d'1/4 de citron vert
100 g de dos de saumon fumé
1 c à s d'oeufs de saumon
1 pamplemousse rose
sel et poivre
Quelques feuilles de salades mélangées
Huile d'olive
Balsamique blanc

Avant tout faire 2 cônes avec 2 grandes fiches bristol et les recouvrir de papier aluminium (intérieur et extérieur).

Couper la feuille de brick en 2 après l'avoir enduite de beurre fondu avec un pinceau. Former les 2 cônes sur les bostols en ne serrant surtout pas trop (voir sur la photo plus bas) pour ne pas risquer de casser les cônes en les démoulant. Saupoudrer de graines de pavot. Déposer les cônes sur une plaque à four antiadhésive.

Cuire 3 mn à four préchauffé à 200°(adapter en fonction du four). Laisser refroidir et démouler.

Monter la crème très froide en chantilly, ajouter le raifort, la ciboulette ciselée, sel et poivre et le jus d'1/4 de citron vert.

Couper le dos de saumon fumé en dés et les ajouter délicatement à la préparation ainsi que les oeufs de saumon.

Lever les suprêmes du pamplemousse (voir la technique ici) au dessus d'un bol pour conserver le jus du pamplemousse pour la vinaigrette.

Faire la vinaigrette pour la salade en mélangeant huile d'olive, balsamique blanc, un peu de jus de pamplemousse, sel et poivre.

Au moment du service, remplir les cônes avec la chantilly au saumon, mettre un peu de salade assaisonnée sur les assiettes, déposer un cône et garnir avec quelques suprêmes de pamplemousse.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>