

CANAPES D'ARTICHAUTS AU SAUMON

INGREDIENTS :

(Pour 4 personnes)

4 gros fonds d'artichaut
surgelés,

4 œufs,

4 fines tranches de saumon
fumé,

2 c à s de vinaigre

Sel, poivre

Mayonnaise

Ciboulette

Aneth



PREPARATION :

Portez à ébullition un litre d'eau salée additionnée de deux cuillerées à soupe de vinaigre.

Plongez-y aussitôt les fonds d'artichaut et laissez cuire une dizaine de minutes à partir de la reprise de l'ébullition.

Retirez-les à l'aide d'une écumoire et plongez-les aussitôt dans l'eau glacée

Egouttez-les et épongez-les.

Dans une sauteuse, portez à ébullition un demi-litre d'eau. Dès que l'eau frémit, baissez le feu.

Cassez les œufs dans quatre tasses et faites-les glisser un à un dans le liquide chaud mais non bouillant.

Laissez-les pocher 3 minutes, retirez-les avec l'écumoire puis plongez-les immédiatement dans l'eau froide. Egouttez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

Ciselez la Ciboulette et l'aneth

Faire une mayonnaise à la ciboulette et aneth.

Posez sur chaque fond d'artichaut la mayonnaise puis un œuf poché et entourez d'une tranche de saumon coupée en lanières.

Réservez au frais



<http://katarinetta.canalblog.com/>