

Verrines de perles marines au saumon

et dés de mangue



Pour 4 grandes verrines (pour une entrée) ou 8 petites verrines (apéro)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 11 minutes

- 100 g de petites pâtes rondes samia n°12
- 2 petites tranches de saumon fumé (60 g)
- 1 c à soupe d'œufs de saumon ou de truite
- 150 g de mangue (la valeur 1/2 mangue)
- 1/2 échalote
- 1 c à soupe de coriandre fraîche ciselée ou surgelée
- 1 c à café de gingembre frais râpé
- 1 c à dessert de gros sel
- 1 c à soupe d'huile (pour la cuisson des pâtes)

Vinaigrette :

- 1 c à soupe de vinaigre de citron
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de moutarde
- Sel
- Poivre (mélange de baies)

Déco :

- Brins de coriandre ou de persil

Cuisson des pâtes : Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition. Ajoutez le gros sel et la cuillère à soupe d'huile. Versez les petites pâtes dans l'eau bouillante et laissez cuire 11 minutes à feu moyen. Égouttez et laissez refroidir dans un saladier.

Préparez la vinaigrette (pendant la cuisson des pâtes) : Dans un bol, versez le vinaigre, salez et poivrez. Ajoutez la moutarde et émulsionnez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez l'huile d'olive toujours en mélangeant.

Épluchez la mangue. Coupez la moitié de la mangue en petits dés.

Ajoutez la mangue dans le saladier contenant les pâtes et le saumon coupé en petits morceaux. Incorporez les œufs de saumon, le gingembre, la coriandre et l'échalote émincée finement. Versez la vinaigrette et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.

Réservez la salade au frais.

A moment de servir, répartissez la salade dans les verrines.

Décorez éventuellement avec un brin de coriandre ou de persil. Servez bien frais.