

Tartare de saumon fumé et saumon frais accompagné de ses oeufs et crème fouettée

Les ingrédients pour 2 personnes :

Pour le tartare de saumon :

130 g de saumon frais (100 g sur le livre)

130 g de saumon fumé (100 g sur le livre)

1/2 tomate fraîche (ou hors saison je prends des tomates cerises plus goûteuses)

1 c à s de ciboulette ciselée

1 peu de jus de citron

Huile d'olive

1 pointe de piment

Sel avec modération et poivre

Pour la finition :

1 pot d'oeufs de saumon

100 g de crème fouettée

Ciboulette et coriandre

4 tranches de pain de mie

Préparation du tartare :

Tailler en petits dés le saumon frais et le saumon fumé, faire de même avec la tomate épépinée. Mélanger avec le reste des ingrédients.

Vérifier l'assaisonnement. Pour le sel goûter attention car le saumon fumé est déjà salé de même que les oeufs de saumon. Ajuster la quantité de jus de citron, on doit le sentir mais pas trop. Réserver au frais en couvrant d'un film alimentaire.

Finition :

Toaster les tranches de pain de mie et les découper avec un emporte-pièce (si vous en avez un) en forme de coeur.

Remplir des cercles de 8 cm de diamètre posés sur les assiettes, avec le tartare jusqu'au 3/4 de la hauteur et en tassant un peu. Recouvrir d'oeufs de saumon et terminer par la crème fouettée. Lisser la surface à l'aide d'une spatule. Décorer avec des oeufs de saumon, de la ciboulette et des feuilles de coriandre. Poser un coeur en pain de mie de chaque côté et retirer le cercle délicatement. Servir aussitôt.

Les proportions données sur le livre étaient pour 6 personnes mais en amuse-bouche. J'avais un peu plus de chaque saumon et cela a rempli mes 2 cercles de diamètre 8 cm. De même il n'est indiqué que 50 g de crème fouettée mais il est difficile de monter si peu de crème en chantilly aussi j'en ai fait 100g pour plus de facilité. Vous n'utiliserez sans doute pas tout.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>