

Entrées froides aux produits de la mer

Le cœur de saumon fumé, chèvre, légumes au tandoori et crème à l'oseille


1h10

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

0

REPOS

375

CALORIES

Étape 1

Préparation du saumon et du chèvre

- 1 Avec un couteau éminceur, tailler des tranches de saumon d'environ 5 millimètres. Réserver sur une assiette.
- 2 Couper le crottin de chavignol en deux dans l'épaisseur, le tailler en cubes. Réserver sur l'assiette avec le saumon, réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Eplucher les échalotes, les émincer très finement avec un couteau d'office.
- 2 Effeuille l'oseille, la couper grossièrement avec un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer une casserole. Verser les échalotes, le vin blanc puis remuer la casserole.
- 4 Lorsque le vin blanc à réduit au 3/4, verser le bouillon de volaille et la crème. Laisser réduire de moitié.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger. Ôter du

Ingrédients
pour 4 personnes

Légumes croquant au tandoori

300 g **Saumon fumé**
 1 **Fenouil(s)**
 1 **Poivron(s)**
 1 **Poivron(s)**
 2 **Carotte(s)**
 0.25 **Céleri-Rave**
 2 **Céleri-Branche**
 1 **Chèvre**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Tandoori**

Sauce à l'oseille

2 **Echalote(s)**
 1 botte(s) **Oseille**
 10 cl **Fond blanc de volaille**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 5 cl **Vin blanc**

feu et laisser tiédir.

1 Sel
1 Poivre

Étape 3

Préparation des légumes

- 1 Avec un couteau éminceur, couper l'extrémité du fenouil et enlever les feuilles supérieures. Tailler grossièrement les feuilles en morceaux, réserver.
- 2 Eplucher les poivrons avec un éplucheur. Couper les extrémités et retirer leur coeur.
- 3 Couper la chair des poivrons en morceaux avec un couteau éminceur, réserver dans un plat.
- 4 Eplucher les tiges de céleri, les tailler en morceaux avec l'éminceur. Réserver dans un plat.
- 5 Eplucher la boule de céleri, la trancher en morceaux. Réserver.
- 6 Eplucher les carottes avec l'éplucheur puis les couper en morceaux. Réserver.
- 7 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 8 Lorsque l'huile est chaude ajouter le fenouil, le céleri branche, les poivrons. Remuer.
- 9 Ajouter les carottes puis enfin le céleri boule. Mélanger, assaisonner de sel et de poivre. Laisser cuire à couvert pendant 2 minutes.
- 10 Ajouter le tandoori, mélanger le tout. Ôter du feu.
- 11 Vérifier que la sauce est tiède, ajouter l'oseille. Mélanger puis mixer avec un mixeur plongeant. Réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer un emporte pièce dans une assiette creuse, dresser les légumes au fond. Tasser légèrement.
- 2 Ajouter le fromage sur les légumes, tasser de nouveau. Poser le saumon sur le chèvre, enlever l'emporte pièce.
- 3 Verser la sauce à l'oseille autour de la préparation et décorer avec quelques herbes. Ôter l'emporte pièce puis servir.