



Poisson – Saumon au saumon

Pour 6 personnes :

6 tranches fines de saumon fumé
6 x 80 gr. de filet de saumon frais, haché fin au couteau
6 c. soupe d'huile d'olive
2 c. soupe de jus de citron
sel
poivre
poivre de Cayenne
Maggi ou sauce soja
ciboulette fraîche
1/4 de crème fouettée
2 c. soupe de sauce raifort

Mélanger, comme un tartare, le saumon haché, l'huile, citron et assaisonnement (selon les goûts) avec la ciboulette coupée finement sauf les pointes (environ 10 cm.) à conserver pour la décoration.

Conserver également quelques miettes de saumon haché pour la décoration.

Emballer chaque portion dans une tranche de saumon fumé, en roulade, en rectangle fermé aux deux bouts ou encore en forme de cône de crème glacée, avec le tartare de saumon sortant légèrement.

Mélanger la crème fouettée au raifort et battant légèrement.

Sur assiette, déposer un emballage de saumon et à côté une portion de crème au raifort avec quelques miettes de saumon dessus et sur le côté quelques pointes de ciboulette.

Peut être préparé à l'avance, l'assiette conservée couverte au frigo.