



LA TRILOGIE DE SAUMON FUMÉ EN ROBE ARGENTÉE



Un plat élégant proposant aux invités une trilogie de Saumon Fumé en tranches, en dés, avec des œufs de saumon citronnés et des petites sauces.

🕒 Préparation : 10 min

👤 Personnes : 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 4/6 tranches de Saumon Fumé
- une petite darne de Saumon Fumé
- un pot d'œufs de Saumon
- 2 brioches rondes
- 2 citrons verts
- de la sauce à l'aneth du commerce
- de la crème fraîche épaisse
- des herbes fraîches : aneth et ciboulette
- de l'huile d'olive
- du poivre 5 baies

INSTRUCTIONS

- 1** Couper les brioches en tranches de 1 cm d'épaisseur, les toaster, étaler au-dessus un peu de crème fraîche et y déposer une tranche de Saumon Fumé formant une vague. Ajouter des baies concassées, un filet de citron, quelques œufs de saumon, une rondelle très fine de citron vert et une branche d'aneth.
- 2** Dans une coupelle, placer la darne de Saumon Fumé en petits dés, que l'on aura fait précédemment mariner dans le jus d'un citron et l'huile d'olive.
- 3** Les œufs de saumon peuvent être présentés tels quels, ou bien avec un filet de citron, ou encore sur toasts avec une cuillerée de crème fraîche.