

BONBON DE SAUMON À L'OSEILLE SAUVAGE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuille de brick	0.50
Filet de saumon frais	40 gr
Oseille	40 gr
Graines d'ortie	0 Quantité souhaitée
Graines d'oseille	0 Quantité souhaitée
Piment d'Espelette	0 Quantité souhaitée
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Préparer l'oseille : laver l'oseille, blanchir dans l'eau bouillante salée 1 minutes puis refroidir à l'eau froide, égoutter et réserver.

2. Préparer les bonbons de feuilles de brick : découper les feuilles de brick en carré de +/- 10/10 cm. Détailler le saumon en lanières d'environ 10 cm de long sur 1 cm d'épaisseur, assaisonner de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Enduire les feuilles de brick d'huile d'olive. Disposer ensuite par dessus une lanière de saumon, quelques feuilles d'oseille et rouler en bonbon. Badigeonner à nouveau d'huile d'olive, parsemer de graines d'ortie et d'oseille et enfourner dans un four préchauffé à 180°C, 10 minutes avant l'envoi.

3. Préparer la vinaigrette : fouetter énergiquement ensemble le vinaigre, les huiles et le thym. Assaisonner de sel et de poivre. Rectifier si nécessaire.
