

CALAMARATA SAUMON FUMÉ / BOURRACHE

Ingrédients pour 6 personnes (entrée)

Ingrédient	Quantité
Calamarata	40 ((il en faut 5 par personnes mais prévoir pour la casse))
Gros sel	1 càs
Saumon fumé	200 gr
Fromage frais	120 gr ((type Philadelphia, 12% de mg))
crème légère	50 gr
Ciboulette	quantité souhaitée
Feuilles de bourrache	10 ((prendre des moyennes, jeune et tendre))
Poivre blanc	
Fleurs de bourrache	18 (bleu et blanche)
Fleurs de ciboulette	12
Oeufs de saumon	qs
Roquette	qs
concombre	qs
Tomates cerises	qs
Radis rouge	qs
vieux parmesan	qs

Préparation

1. Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau avec le gros sel en suivant le temps de cuisson du paquet. Égoutter, placer sur une plaque en position debout pour qu'elles gardent une belle forme, réserver.

2. Couper le saumon fumé en petits morceaux, ciseler les feuilles de bourrache et la ciboulette, détendre Calamarata saumon fumé / bourrache en vis à vis

l'assaisonnement. Mettre le mélange dans une poche à douille avec un embout large, réserver au frais.

3. Préchauffer le four à 200°. Râper du parmesan et le saupoudrer dans le fond de 6 petits moules rectangulaires. Mettre au four ± 7 minutes pour obtenir des tuiles (mon parmesan était tellement vieux qu'il n'a pas fondu, il s'est juste amalgamé pour former une tuile très délicate, une petite dentelle, qui avait un superbe goût, pas fort et très croustillant).
-

4. Laver et préparer les ingrédients de la garniture. Ici quelques rondelles de concombres et de radis blanc (daïkon) coupé finement, un radis rose, de la roquette, et une tomate cerise.
-

5. Voilà, tout est prêt à l'avance, au moment du dressage mettre 5 pâtes sur chaque assiette, remplir avec le mélange fromage/saumon/bourrache/ciboulette (fastoche avec la poche à douille) garnir le dessus et l'assiette : oeufs de saumon, fleurs, légumes, tuile de parmesan. Déguster le tout bien frais.
-