

SAUMON CRU MARINÉ, FROMAGE FRAIS AU PESTO D'AIL DES OURS, RADIS, CROÛTONS ET HUILE VERTE À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Filet de saumon frais	600 gr
tomates cerise	200 gr
fromage frais (type St-Moret)	400 gr
Ail des ours	4 poignées
huile de tournesol bio	300 ml
citron	1 pc (zeste)
citrons	2 pcs (jus)
Miel	1 c. à s.
sel	1 pincée
poivre	1 pincée
Glaçons	12 pcs
de radis	1 botte
tartines	5 pcs

Préparation

1. Commencer par blanchir les feuilles d'ail des ours pendant une minute dans l'eau bouillante. Ensuite, les plonger immédiatement dans l'eau glacée. Mixer les feuilles avec l'huile de tournesol. Filtrer dans un chinois avec un filtre. Mettre l'huile verte de côté.

Fromage frais à l'ail des ours

1. Récupérer le mélange épais d'ail des ours et mélanger au fromage frais. Saler, poivrer.

Tartare de saumon

1. Découper le saumon en petits cubes (environ 1 cm). Pour la marinade, récolter le jus de 2 citrons et mélanger avec une cuillère à soupe de miel, du sel et du poivre.

Décoration

1. Découper des lamelles de radis à la mandoline. Râper le zeste d'un citron. Découper le pain en petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Faire griller à la poêle avec un peu d'huile d'olive et de sel.

Dressage

1. Dans une belle assiette plate, dresser dans un emporte-pièce rond, les cubes de saumon. Continuer à remplir avec le fromage frais à l'ail des ours. Mettre ensuite quelques croutons. Ajouter les lamelles de radis, le zeste de citron et une petite feuille ciselée d'ail des ours. Finir par un filet d'huile verte en décoration.
