

VERRINE DE RADIS, POMME ET SAUMON FUME

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson :
Pour 6 personnes	1 râpe, 1 bol, 6 verrines Facultatif : 1 siphon

Ingredients :

1 botte de radis
1 Pomme
250 gr Saumon fumé
2 Echalotes
Huile d'olive
Gingembre
Sel fin
Jus de citron vert
Ciboulette

Préparation :

1 - Equeuter et laver les radis puis les râper (comme pour des carottes), réserver. Si vous avez du gingembre frais, éplucher un petit morceau et le râper finement, sinon l'utiliser en poudre. Eplucher et tailler la pomme en petits cubes de 5 mm, réserver. Éplucher et ciseler les échalotes. Tailler le saumon fumé en lanières. Ciseler la ciboulette en bâtonnets de 1 cm.

2 - Dans un bol, rassembler le saumon, les échalotes, la moitié de la ciboulette et le gingembre. Assaisonner les trois mélanges avec d'huile d'olive, du sel et de quelques gouttes de citron.

3 - Dresser les verrines en interposant les 3 mélanges. Terminer par quelques tiges de ciboulette. Servir bien frais.

4 - Facultatif pour les personnes qui ont un siphon : préparer une émulsion soit mettre à chauffer la moitié du jus de pomme avec la poudre d'agar-agar. Porter à ébullition et ajouter le reste du jus de pomme et le jus de citron. Verser ensuite le tout dans un siphon et laisser refroidir pendant au moins 1 h. Injecter une cartouche de gaz, secouer vigoureusement et réserver au frais. Ajouter sur les verrines au moment de servir.