

Bouchées de saumon fumé, crème au wasabi, juliennes de concombre et suprêmes de citron |

Recette pour 12 tapas

Description

Petites bouchées de rosaces de saumon fumé, juliennes de concombre assaisonnées d'aneth frais et suprêmes de citron agrémentées de crème montée au wasabi, le tout servi en cuillères chinoises.

L'astuce du chef

Pour réaliser des suprêmes d'agrumes, coupez d'abord les 2 extrémités de l'agrumes. Installez-le à plat sur une extrémité et pelez-le à vif en suivant ses contours à l'aide d'un couteau d'office. Incisez ensuite entre chacune des membranes blanches afin d'obtenir les suprêmes.

Ingrédients

Pour les bouchées de saumon fumé

- 240 Gr Saumon fumé
- 400 Gr Concombre anglais
- 3 Branche(s) Aneth
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la crème montée au wasabi

- 125 Gr Crème 35% à fouetter
- 5 Ml Wasabi en poudre

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 24 Unité(s) Crostini

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez la chair du concombre en julienne en prenant soin de ne pas utiliser les graines. Hachez 2 branches d'aneth et gardez l'autre pour faire des petites feuilles de décoration. Pelez le citron et coupez-le en suprêmes. Coupez les suprêmes en petits morceaux. Gardez le jus de citron obtenu.

Préparation des bouchées de saumon fumé

Coupez les tranches de saumon en 12 fines lamelles roulez-les en petites rosaces. Dans bol, réunissez les juliennes de concombre, l'aneth haché, un trait de jus de citron et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez selon votre goût.

Préparation de la crème montée au wasabi

Dans un bol, mélangez la poudre de wasabi à quelques gouttes d'eau, ajoutez la crème et fouettez là jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme. Transférez dans une poche à pâtisserie.

Dressage de vos tapas

Dans une cuillère chinoise, placez une petite quantité de julienne de concombre, une rosette de saumon fumé, une petite quantité de crème fouettée au wasabi et terminez en surmontant le tout d'un morceau de suprêmes de citron et d'une feuille d'aneth en décoration.

Servez avec les crostinis.

Bon appétit!