

Tartare de saumon et mousseline d'avocat à la coriandre fraîche, jeunes pousses

Recette pour 24 Tapas

Description

Duo unique du tartare de saumon et d'une mousseline d'avocat à la coriandre.

L'astuce du chef

On reconnaît un avocat mûr par la couleur noire de la peau et s'il est légèrement mou lorsqu'on le tâte.

Ingrédients

Pour le tartare de saumon épicé

- 480 Gr Filet de saumon sans peau
- 1 Unité(s) Échalote
- 15 Ml Câpres
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 15 Ml Cornichons sûrs
- 25 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Baguette

- Sel et poivre

Pour la mousseline d'avocat

- 1 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Citron
- 5 Ml Flocons de chili
- 4 Brin(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Pour la salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 45 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Moutarde de dijon

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Détaillez le saumon en petits dés au couteau. Ciselez l'échalote. Hachez les cornichons. Hachez les câpres. Hachez finement la ciboulette. Pressez le demi citron afin d'en récupérer le jus.

Préparation de la mousse d'avocat

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez l'avocat, la coriandre et le jus de citron. Mixez le tout. Ajoutez les flocons de chili, salez et poivrez selon votre goût.

Préparation du tartare de saumon

Dans un bol, réunissez les échalotes ciselées, les câpres, les cornichons hachés et le saumon. Ajoutez de l'huile d'olive afin de coller tous les éléments ensemble. Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette de biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Préparation des croûtons

Tranchez la baguette en biais pour obtenir vos croûtons. Posez-les sur une plaque de cuisson et versez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Dressage de vos assiettes

Dans un emporte-pièce, déposez une couche de mousseline d'avocat, recouvrez de tartare de saumon épicé et retirez l'emporte-pièce. Accompagnez votre tartare d'une portion de salade et de quelques croûtons de pain.

Bon appétit!