

# *Amuse-bouches au saumon*

## *Tartare de saumon:*

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

- 150 gr de filet de saumon cru
- ½ cuillère à café de moutarde forte
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 branche d'aneth
- 1 filet de citron
- Baies roses
- Sel et poivre

### **Préparation:**

- Coupez en dés le filet de saumon
- Mélanger moutarde, huile, jus de citron et l'aneth hachée
- Verser la sauce sur les dés de saumon, mélangez et assaisonnez
- Disposer en dômes sur des cuillères à entremets
- Décorer de baies roses.

\*\*\*\*\*



## *Pétoncles au saumon fumé sauce raïfort:*

### **Préparation:**

- Coupez deux tranches de saumon en lanières
- Enroulez-les autour de 18 noix de pétoncles légèrement salées et poivrées
- Badigeonnez-les de beurre fondu
- Passer-les 3 à 4 minutes dans un four préchauffé à 210° ou Th 7
- Servez ces roulades sur des pics en bois
- Accompagner- les de 20 cl de crème liquide réduite de moitié et additionnée de deux c.c de raïfort râpé

\*\*\*\*\*

## Mousse de saumon fumé à la vodka:

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 150gr de saumon en boîte au naturel
- 150 gr de saumon fumé
- 200gr de fromage blanc
- 1 cs de vodka
- 6 brins de ciboulette
- Paprika, sel et poivre du moulin

### Préparation:

- Retirez les éventuelles peaux ou arêtes du saumon en boîte
- Emiettez-le et placez-le dans le bol d'un petit robot, rajoutez le saumon fumé taillé en lanières, le fromage blanc, salez et poivrez, mixez.
- Parfumez la mousse obtenue avec la vodka, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, garnissez des verrines de cette mousse.
- Placez au frais
- Au moment de servir, décorez d'un voile de poudre de paprika, de ciboulette hachée. Servir avec des mouillettes de pain aux céréales ou des gressins

