

Navets sautés au cumin fromage frais et saumon fumé

Ingrédients: (recette pour 6 personnes)

6 navets nouveaux moyens

1/2cà café de cumin moulu

1 noix de beurre

300g de fromage de chèvre frais

1 tranche de saumon de ½ cm d'épaisseur

1 filet d'huile d'olive

Quelques gouttes de vinaigre balsamique

Aneth

Sel, poivre du moulin

Préparation :

Épluchez et émincez les navets

Coupez le saumon fumé en petits dés

Ciselez l'aneth et garder 6 feuilles pour la déco

Malaxez le fromage frais avec les dés de saumon fumé et l'aneth.

Donnez quelques tours de moulin à poivre et vérifiez l'assaisonnement.

Réserved au frais.

Dans une poêle faites mousser le beurre, ajoutez les rondelles de navets et la poudre de cumin.

Faire cuire en remuant 5mn les navets doivent rester fermes.

Salez et poivrez.

Laissez refroidir sur un papier absorbant.

Au moment de servir, dans chaque assiette, disposez des rondelles de navets et une quenelle de fromage au saumon.

Décorez d'un brin d'aneth, quelques gouttes d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de poudre de cumin ou grains de cumin.

Cette recette peut être préparée à l'avance et la mise en place ce fait au moment de servir

1 recette pour deux

