



INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 8 tranches de Saumon Labeyrie le Boisé d'Ecosse
- 2 avocats
- ½ jus de citron jaune
- 2 petites betteraves « anciennes »
- 1 oignon
- 100g de sucre
- 200ml de vinaigre blanc
- 300ml d'eau
- 40g de sarrasin
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépin de raisins
- 10g de beurre demi-sel
- Herbes de votre choix

SAUMON FUMÉ, PICKLES DE LÉGUMES & AVOCAT

PRÉPARATION :

Enlevez le noyau et la peau des avocats. Mixez-les avec le jus de citron jaune et l'assaisonnement afin d'obtenir une purée d'avocat.

Epluchez et taillez très finement les betteraves à la mandoline.
Epluchez et taillez l'oignon en jolies pétales.

Faites chauffer de l'eau salée et plongez séparément les betteraves ainsi que les pétales d'oignon durant une minute.

Après les avoir égouttés, mettez-les séparément dans deux bols sans les faire refroidir.

Faites chauffer, dans une casserole, le sucre, le vinaigre et portez le tout à ébullition. Ajoutez de l'eau et continuez l'ébullition.

Versez la préparation chaude sur les pétales d'oignon et les betteraves de façon à les recouvrir.

Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile de pépin de raisins. Ajoutez le sarrasin et laissez cuire le tout doucement, environ 4 minutes. Votre préparation doit être torréfiée.

Ajoutez un peu de beurre demi-sel et égouttez le tout.

DRESSAGE :

Dans une assiette, disposez joliment les tranches de saumon d'Ecosse, les pickles d'oignon ainsi que les betteraves préalablement égouttées.

Pour finir, ajoutez la purée d'avocat, le sarrasin et les herbes de votre choix

Belle dégustation !