



SAUMON FUMÉ ET SIROP D'ÉRABLE

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1** Concassez grossièrement les noisettes. Faites les dorer avec une noix de beurre dans le sirop d'érable mélangé à l'eau pour les caraméliser.
- 2** Disposez les tranches de saumon fumé sur des assiettes individuelles, parsemez et décorez des noisettes caramélisées et d'un filet de sirop d'érable.
- 3** Vous pouvez aussi mettre un peu de couleur dans votre assiette en rajoutant des zestes de citron.
- 4** Servez aussitôt.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie,
- Une poignée de noisettes,
- 10 cl d'eau,
- 3-4 c de sirop d'érable,
- Noix de beurre,
- 25 cl de crème fraîche.