



LE MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ VINAIGRETTE PASSION-CAFÉ

PAR NATHALIE NGUYEN

ETAPES DE PREPARATION :

- 1** Superposez toutes les tranches de saumon fumé. Découpez-les en cubes.
- 2** Mélangez la pulpe des fruits de la passion, le café, l'huile d'olive, le sel et le poivre pour constituer votre vinaigrette.
- 3** Dressez avec une cuillère à café de vinaigrette, les graines de sésames noirs et quelques feuilles de roquette.

POUR 40 BOUCHÉES :

- 2 paquets de saumon fumé de Norvège Labeyrie,
- 10 fruits de la passion,
- 10 cuillères à café d'expresso,
- 25 cl d'huile d'olive,
- 1 sachet de roquette,
- Graines de sésames noirs,
- Sel & poivre.