

Charlotte de légumes au saumon fumé

2 personnes



2 Tranches de saumon fumé
1 avocat
1 betterave crapaudine cuite
½ citron vert
Cives (cébettes) ou à défaut oignon blanc
Pignons de pin
Huile, vinaigre de framboise
Sel et poivre

- Préparer une vinaigrette au vinaigre de framboises et huile d'olive
- Eplucher la betterave, la couper en petits dés.
- Ciseler les cives et mélanger le tout avec 2 cuillérées à soupe de vinaigrette, sel, poivre
- Eplucher l'avocat, écraser sa chair avec le jus du ½ citron vert. Poivrez, salez très légèrement

Coupez le saumon avec l'emporte-pièce qui définit la taille de la charlotte.

Monter la charlotte en disposant

- en premier la betterave,
- ensuite l'avocat,
- pour terminer par la tranche de saumon

En guise de cerise sur le gâteau déposez une mûre au vinaigre (ou une framboise ou fraise etc...)

Décorer l'assiette avec quelques feuilles de mâche, quelques pignons de pin dorés à la poêle et un filet de vinaigrette.