



Recette

COURONNE
DE SAUMON FUMÉ



COURONNÉ DE SAUMON FUMÉ

Ingrédients

- 1 GROS FENOUIL, SANS BRANCHES
- 3 CITRONS VERTS
- 2 OIGNONS VERTS
- 3 GROS AVOCATS MÛRS
- 250 G DE MINI CONCOMBRES, COUPÉS EN RUBANS (DANS LA LONGUEUR)
- 200 G (1 BOTTE) DE RADIS, PARÉS, LAVÉS, TRANCHÉS FINEMENT
- 400G DE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
- CRÈME FRAÎCHE
- OEUFS DE SAUMON
- BRINS D'ANETH FRAIS
- CRAQUELINS OU PAIN

Préparation

ÉTAPE 1

À L'AIDE D'UNE MANDOLINE, COUPEZ TRÈS FINEMENT LE FENOUIL DANS LE SENS DE LA LONGUEUR. PLACER LE FENOUIL DANS UN GRAND BOL AVEC LE JUS D'UN CITRON VERT. AJOUTER UNE GROSSE PINCÉE DE SEL, MÉLANGER ET METTRE DE CÔTÉ POUR MARINER.

ÉTAPE 2

COUPER LES OIGNONS VERTS EN MORCEAUX DE 8 CM ET LES TRANCHER FINEMENT DANS LE SENS DE LA LONGUEUR. PLACER DANS UN BOL D'EAU GLACÉE PENDANT 2-3 MINUTES OU JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT LÉGÈREMENT BOUCLÉS. BIEN ÉGOUTTER. ÉCRASEZ GROSSIÈREMENT LES AVOCATS DANS UN BOL. AJOUTER LE JUS DES CITRONS VERTS RESTANTS, ASSAISONNER ET MÉLANGER.

ÉTAPE 3

ÉGOUTTER LE FENOUIL. DISPOSER L'AVOCAT EN CERCLE SUR LE POURTOUR D'UNE GRANDE ASSIETTE. DISPOSER LE FENOUIL MARINÉ, LE CONCOMBRE, LE RADIS, LES OIGNONS VERTS ET LE SAUMON SUR LE DESSUS. ARROSER D'HUILE D'OLIVE ET ASSAISONNER DE POIVRE. DÉPOSER LA CRÈME FRAÎCHE ET LES ŒUFS DE SAUMON À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE. PARSEMER D'ANETH. SERVIR IMMÉDIATEMENT AVEC DES CRAQUELINS OU DU PAIN.