

Bavarois de saumon fumé écrasé de ratte et aneth, mousse de chèvre et poivre



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.01	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
0.25	Chevre frais	~
0.25	Creme fraiche	~
0.1	Huile d'olive vierge noire AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203612
PM	Poivre noir de Sarawak IGP en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0232003
1	Pomme de terre ratte	~
0.7	Saumon fumée	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire les pommes de terre ratte dans l'eau bouillante pendant 20 minutes, les éplucher puis les écraser à l'aide d'une fourchette, verser l'huile d'olive et l'aneth et rectifier l'assaisonnement.
- 2 Dans un récipient, mélanger le fromage de chèvre frais.
- 3 Pour obtenir une crème plus onctueuse, ajouter la crème fraîche.
- 4 Dans un cercle tapisser le fond de saumon fumé puis garnir avec l'écrasé de pomme de terre, ajouter encore une tranche de saumon fumé, découper au préalable à l'emporte-pièce, puis disposer une couche de mousse de chèvre puis terminer par une tranche de saumon fumé découpé.
- 5 Dresser dans une assiette et donner quelques tours de moulin à poivre sur la préparation.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY