

## Saumon fumé sur un blini reposant sur un fondant de poireaux à la crème.

### Par personne :

Une belle tranche de saumon fumé

2 cuillères à soupe de poireaux à la crème fondants

Du beurre pour faire fondre

De la crème liquide entière

Sel

Poivre

curry

Un blini grandeur moyenne (pas trop grand !!)

Deux feuilles de persil par personne (déco sur le saumon fumé)

### Et

De la crème liquide entière battre en chantilly avec un tout petit peu de :

Sauce soja, ketchup, mayonnaise, poivre, curry, paprika, ..... goûter et assaisonnez.

**Les poireaux :** Les couper finement, les faire revenir dans du beurre, laisser fondre sur un feu doux.

Assaisonner (sel, poivre, curry), puis ajouter la crème liquide entière et laisser réduire un peu pour que le « liquide » ne soit plus « liquide » mais réduit/épaissi.

Garder au chaud.

### **Préparation de l'assiette :**

1. Réchauffer les blinis au four (attention juste réchauffer, pas brûler, ni sécher !)
2. Battre un peu de crème liquide entière avec divers ingrédients **indiqué ci-dessus**
3. Poser le « lit de poireaux à la crème » au milieu de l'assiette
4. Poser un blini dessus
5. Tourner une tranche de saumon fumé en forme de « fleur » et poser la sur le blini.
6. Une touffe de crème « chantilly » comme indiqué ci-dessus.
7. 2 feuilles de persil comme déco
8. Servir.

## CANAPES DE NOEL AU JAMBON DE BAYONNE, FOIE GRAS ET POMME

Pour 6 personnes

Préparation 30mn

Cuisson 15mn

- 3 tranches de jambon de Bayonne 100g de foie gras mi-cuit en médaillons

- 1 pomme verte (granny-smith) 3 brins de cerfeuil (ou persil)
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler 20g de beurre Poivre du moulin

1-Préchauffer le four à 210° (th 7). Découper des étoiles à l'emporte-pièce dans la pâte feuilletée. Tapisser la plaque du four de papier sulfurisé et déposer les étoiles en les espaçant. Les recouvrir de papier sulfurisé avec des haricots secs. Enfourner 10mn. Retirer le papier et les haricots et poursuivre la cuisson 5mn. Réserver

2-Peler la pomme, ôter le cœur avec un vide-pomme et la couper en 6 rondelles. Faire fondre le beurre dans une poêle et les saisir 30 secondes sur chaque face

3-Trancher le foie gras à la taille des rondelles de pomme. Tailler les tranches de jambon en deux et les chiffonner

4-Sur un plat de service, disposer 1 rondelle de pomme, avec 1 rondelle de foie gras, puis 1 chiffonnade de jambon ; Piquer 1 étoile feuilletée sur chaque canapé. Donner un tour de moulin à poivre et décorer de cerfeuil.

## PETITS ROULES DE SAUMON FUME

Pour 4 personnes

Préparation 15mn

Attente 1h

- 6 tranches de jambon fumé 1 avocat
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 1 pomme verte
- Le zeste et le jus d'un citron vert 2 cuillères à soupe d'herbes hachées (persil, coriandre, ciboulette)
- 50g d'œufs de saumon 4 blini Sel Poivre du moulin

1-Eplucher l'avocat et mettre la chair coupé en morceaux dans le bol du mixeur. Ajouter la crème, les herbes hachées, le zeste et le jus de citron. Mixer

2-Eplucher la pomme. La couper en petits dés. Les mélanger à la crème aux herbes. Saler et poivrer

3-Dérouler une feuille de film étirable. Disposer une 1<sup>ère</sup> tranche de saumon fumé, puis faire chevaucher les autres tranches sur toute la longueur du film

4-A l'aide d'une cuillère répartir la crème d'avocat obtenue au centre des tranches de saumon, toujours dans la longueur

5-Rouler les tranches de saumon sur elles-mêmes, en s'aidant du film étirable, de façon à former un rouleau. Réserver au réfrigérateur 1h

6-Oter le film et couper le rouleau en 4 parties ; Présenter sur des blinis chauffés au four et accompagner d'une cuillerée à café d'œufs de saumon