



Aumônières de saumon au raifort

Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

18 tranches de saumon fumé	½ citron
1 pot d'œufs de lompe noirs ou caviar	20 cl de crème liquide
18 rondelles de baguette	20 grs de beurre salé
1 cuillère à soupe de raifort	Sel, poivre
4 tiges vertes de poireau	
4 branches de persil plat	

Blanchir rapidement les tiges de poireaux dans de l'eau bouillante.
Rafraîchir les tiges à l'eau froide et les détailler en longues lanières fines.

Monter la crème chantilly, puis incorporer délicatement le raifort. Saler et poivrer.

Étaler les tranches de saumon et déposer au centre une cuillère de chantilly au raifort.

Former les aumônières nouées à l'aide des lanières de poireau.

Toaster les tranches de baguette, et tartiner les de beurre salé. Napper ensuite des œufs de lompe.

Dresser les aumônières sur des assiettes fraîches en les intercalant avec les toasts.

Décorer avec des feuilles de persil plat et servir très frais.

Le truc en plus :

Accompagnez d'un Sylvaner ou d'un Riesling

