



SUSHI DE SAUMON, FUMÉ à la pomme verte et au sésame

Préparation 10 min

Pas de cuisson

6 tranches de saumon fumé

1 pomme granny-smith

200 g de fromage de chèvre frais

2 cuil. à soupe de graines de sésame

6 brins de ciboulette

Pelez et râpez la pomme (grosse grille).

Mélangez-la à la fourchette avec le fromage de chèvre. Tartinez les tranches de saumon de cette préparation et roulez-les en forme de cigare, sans serrer.

Versez le sésame dans une assiette et roulez-y les cigares de saumon puis coupez-les en tronçons d'environ 3 cm. Rangez-les sur un plat, parsemez de ciboulette ciselée et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Tartare d'avocat , pamplemousse et oeufs de saumon



PREPARATION 10 MIN

ATTENTE 10 MIN

Pour 4 personnes

2 petits avocats biens mûrs
2 pamplemousses moyens
4 c à soupe d'oeufs de saumon
(60g environ)
1 c. à soupe d'huile d'olives
des ORGUES "Tradition"
Sel, poivre

Lavez et épluchez à vif les pamplemousses (sans la peau ni la partie blanche).

Gardez le jus et coupez la chair en dés.

Lavez et épluchez les avocats et coupez la chair en dés. Mélangez-la avec le pamplemousse, puis assaisonnez avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Laissez mariner 10 min puis servez avec 1 c à soupe d'oeufs de saumon par personne.