

Verrine de saumon, avocat et son granité de citron

Source : <http://www.odelices.com/recette/verrine-d-avocat-au-tartare-de-saumon-granite-citron-vert-r3081/>



20 min



sans



sans

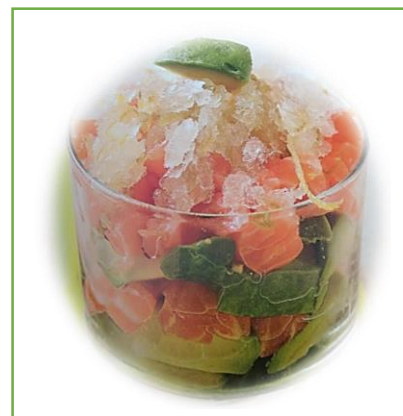


4 h



6

- 150 g de saumon
- 20 g de sucre
- 1 citron vert
- 1 avocat
- Sel, poivre



- 1** Prélevez le zeste du citron vert et pressez-en le jus.
- 2** Mélangez-le jusqu'à dissolution avec le sucre, placez ce mélange au congélateur, dans un plat.
- 3** Lorsque le jus est congelé, grattez-le à la fourchette pour obtenir un granité. Réservez au congélateur.
- 4** Vérifiez l'absence d'arêtes dans le saumon, coupez-le en petits dés.
- 5** Dénoyautez l'avocat et coupez-le en petits dés également.
- 6** Alternez les dés de saumon et d'avocat dans des verrines, assaisonnez légèrement. Filmez et réservez au réfrigérateur.
- 7** Au moment de servir, déposez un peu de granité de citron vert sur chaque verrine d'avocat au tartare de saumon.

Remarque :

1. Le saumon est présenté cru. Si vous préférez, faites-le mariner dans du jus de citron 2h avant de servir pour le cuire un peu
2. L'avocat s'oxyde lorsqu'il est coupé trop longtemps à l'avance, ne le coupez pas plus de deux heures avant de servir - vous pouvez l'arroser de jus de citron pour ralentir l'effet de l'oxydation.