



MINI CUILLERES AU TARTARE DE SAUMON-POMME « CHANTILLY AU WASABI »

Pour 12 mini-cuillères Jacquet :
50g coeur de saumon fumé - 1/2 pomme Granny Smith -
Chantilly : 1/2 càc wasabi - 75g yaourt grec - 15g mayonnaise - le jus
d'1/4 citron vert - zestes de citron vert - 1/4 càc fleur de sel -
Couper en dés le saumon fumé ainsi que la pomme pelée et citronnée
(quelques gouttes). Pour la chantilly, mélanger tous les ingrédients sans
oublier du zeste. Entreposer au frais.
Dans un bol réunir les dés de saumon fumé et les dés de pomme. Y
ajouter 2 càc de chantilly . Mettre le reste de chantilly dans une poche à
douille munie d'une douille cannelée (petite sortie).
Déposer dans chaque mini-cuillère Jacquet la valeur d'une bonne
cuillère à café de tartare de saumon fumé/pomme. Pocher sur le dessus
une petite quantité de chantilly. Râper du zeste de citron vert.