

VERRINES SAUMON, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g de cœur de saumon fumé (ou tranches)

2 pamplemousses roses Florida

3 avocats mûrs à point

½ citron vert

10 brins de ciboulette ou aneth

20 g de gingembre frais

½ petit piment oiseau frais

10 cl d'huile

Quelques brins de coriandre

Poivre du moulin

Peler les pamplemousses à vif au-dessus d'un saladier, puis détacher les quartiers en éliminant les petites peaux.

Couper le saumon en tranches de ½ cm.

Couper le piment oiseau en lamelles (sans les graines).

Peler le gingembre puis le râper au-dessus d'un bol. Râper finement le quart du zeste de citron sur une râpe très fine. Ajouter la moitié de l'huile et deux cuillerées à soupe de jus de citron. Poivrer et remuer vivement.

Retirer la peau d'un avocat, mettre la pulpe dans le bol d'un mixer. Ajouter 1 cuillerée à soupe de jus de citron, l'huile restante, le demi-piment. Mixer en fine purée.

Répartir cette purée dans des verrines.

Peler et couper la pulpe des autres avocats en petits cubes, les arroser de jus de citron et de vinaigre balsamique. Effeuillez les brins de coriandre.

Poser sur la purée d'avocat les quartiers de pamplemousse, parsemer de cubes d'avocat.

Poser dessus les tranches de saumon. Verser le mélange citron-huile. Ajouter un brin de coriandre et mettre au frais jusqu'au moment de servir.