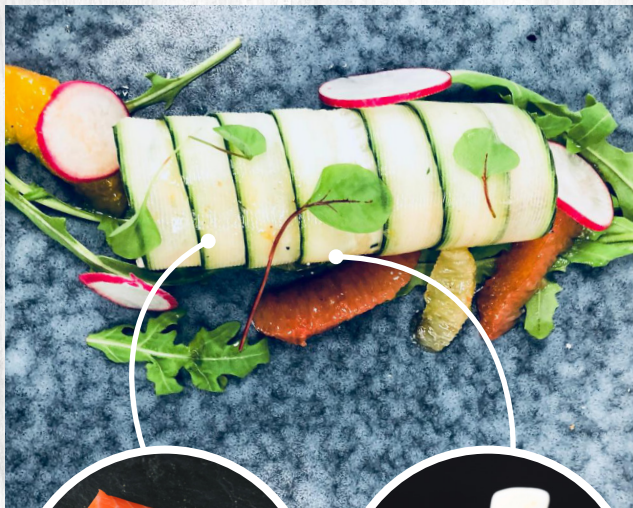


Cannelloni de saumon fumé

vièrge d'agrumes et Caviar Oscète



Saumon fumé



Caviar Oscète



Cannelloni de saumon fumé

vierge d'agrumes et Caviar Oscière

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

6 concombres
300 g de saumon fumé
1/2 litre de crème liquide 30%
1 botte d'estragon
2 échalotes
1 orange
1 mangue
1 pamplemousse
6 radis roses
2 citrons jaunes
1 petite boîte de Caviar d'Oscière
1 botte de ciboulette
10 g d'encre de seiche
10 ml de vinaigre balsamique
Huile d'olive
Sel & poivre
Fleur de sel

PRÉPARATION

- 1 Mélanger le saumon fumé avec les échalotes, les herbes et mixer le tout. Finir en ajoutant la crème jusqu'à obtention d'une mousse homogène. Réserver dans une poche à douille prête à l'emploi.
- 2 Préparer la vinaigrette d'agrumes en segmentant les agrumes. Faire mariner le tout avec l'estragon haché, l'huile d'olive et une pointe de vinaigre balsamique.
- 3 A l'aide d'une mandoline, trancher finement les concombres en rubans et les disposer côte à côte sur un papier film. Trancher finement le radis et le réserver dans une eau froide légèrement citronnée.
- 4 **Dressage**
Pocher la mousse de saumon sur la base de concombre, puis rouler le tout régulièrement pour former votre cannelloni de concombre. Décorer de segments d'agrumes, de rondelles de radis, de vinaigrette et de quelques pousses d'herbes. Avec deux petites cuillères, former une petite quenelle de caviar à déposer délicatement sur le cannelloni. Servir bien frais.

QUELS VINS CHOISIR POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Chablis - La Dame Nature
Meursault - Louis Latour

LES CHEFS

Nicolas Brenelière
Restaurant Le Paradis Latin
28 rue du Cardinal Lemoine 75005 Paris

Stéphane Ducloux
Chef de cuisine et gérant de la restauration collective du groupe scolaire Sainte Ursule
102 boulevard Pereire 75017 Paris