

Corolles d'endives au saumon fumé sur fond de yaourt

Pour 4 personnes:

- 4 petites tranches de saumon fumé - 1 belle endive - ½ radis noir - 1 petit bouquet d'herbes (ciboulette, aneth, persil) - 150 g de yaourt à la grecque - 25 cl de crème fraîche - 1 feuille de gélatine - 8 pincées de graines de sésame grillées - sel et poivre

Épluchez puis râpez le radis noir, déposez le dans une passoire, salez et laissez reposer 30 min.

Équeutez les herbes et ciselez-les finement. Mettre à tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide, prélevez un peu de crème fraîche, la faire chauffer et faire fondre dedans la feuille de gélatine essorée. Laissez refroidir. Pendant ce temps, mélangez le yaourt grec dans un saladier avec la crème liquide, les herbes ciselées, le radis épongé, du sel et du poivre et la crème fraîche refroidie. Mettre au frigo. Effeuillez l'endive et prélevez les 8 plus belles feuilles. Remplissez-les de la préparation au yaourt. Découpez les tranches de saumon en languettes, répartissez-les sur les corolles et parsemez-les de sésame grillé. Décorez éventuellement d'herbes ?

Vin pour accompagner ce plat : Menetou Salon blanc.

