

Croustades de saumon sur lit de mesclun

Pour 6 personnes:

300g de filet de saumon (cru : sans peau, ni sans arêtes ou fumé) – 10 brins d'aneth – 2 ou 3 feuilles de brick – 2 c à s de mascarpone – 30 g de beurre – 1 citron vert – sucre – sel – poivre – 1 c à s de baies roses – un avocat et une tomate.

Si saumon cru : la veille laver et essuyer l'aneth, réserver quelques pluches pour le décor. Poser le saumon sur un rectangle de film alimentaire. Mélanger 1 c à c rase de sel, ½ c à c de sucre, les baies roses concassées et 4 pincées de poivre. En parsemer le poisson, puis couvrir de l'aneth. Emballer serré dans le film et placer sur une assiette 12 h au frais. Le jour même, débarrasser le saumon et le couper en cubes d'environ 1,5 cm. Peler et découper en petits dés l'avocat et la tomate. Placer au frais. Préchauffer le four à 180° (th 6). Couper les feuilles de brick en carrés de 6 cm de côté, les badigeonner de beurre fondu et les placer dans des empreintes de ramequins ou tartelettes. Enfourner 3 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Fouetter le mascarpone avec le zeste du citron vert et 1 c à s de son jus. Saler et poivrer. Garnir les croustades de ce mélange à l'aide d'une poche à douille cannelée et y déposer les cubes d'avocat et de tomate et au dessus un dé de saumon. Décorer avec l'aneth et disposer sur une assiette de mesclun et servir.

