LABEYRIE

ASTRO FOOD

SAUMON FUMÉ SUR LIT DE BLETTES

INGRÉDIENTS :

POUR 6 PERSONNES :

- 1 Saumon Fumé Labeyrie Grandes Origines Norvège
- 1 botte de blettes
- 1 petit oignon rouge
- 15cl de crème entière liquide
- 1 grenadine
- Jus de citron d'1/2 citron jaune

PRÉPARATION :

- Laver et sécher les blettes. Séparer les côtes des feuilles.
- Dans une casserole d'eau salée bouillante, jeter les côtes et cuire pendant 10 minutes. Égoutter et tailler les côtes en fines et longues lamelles. Réserver.
- Couper l'oignon rouge en fines lamelles. Dans une casserole chaude, ajouter un filet d'huile d'olive et faire dorer l'oignon rouge. Ajouter la crème, le jus de citron, saler, poivrer et porter à ébullition. Retirer du feu et réserver.
- Dresser les assiettes : dans une assiette creuse, déposer une cuillère à soupe de crème, quelques oignons rouges, et déposer délicatement une tranche de Saumon Fumé Labeyrie. Parsemer de quelques graines de grenadine.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD