



Pour 10 personnes

© TerreAzur Groupe Pomona

ENTRÉE : CUBES DE SAUMON FUMÉ AUX FRUITS, ÉCUME DE PANAIS

Mettez vos convives en appétit avec cette entrée délicieuse et gourmande proposée par TerreAzur.

Préparation

- ◆ Taillez le saumon en cubes de 1,5 cm puis réservez.
- ◆ Épluchez et faites cuire le panais à l'eau.
- ◆ Réduisez-le en purée liquide avec un peu d'eau de cuisson.
- ◆ Passez au chinois et ajoutez le lait puis gardez au bain marie.
- ◆ Taillez les joues de mangues et la pomme à la peau en fines lamelles.

- ◆ Dressez harmonieusement.
- ◆ Mixez ou fouettez vivement la crème de panais et ajoutez cette écume avant envoi.

Ingrédients

- 500 g** de saumon fumé entier non tranché
- 1** petit panais
- 10 cl** de lait entier
- 30 larmes** de poivron
- 1** mangue mûre
- 1** pomme Granny Smith
- 1 c à s** de germes de poireau
- 1/2** barquette de germes de petits pois