



Pour 4 personnes

© ÉpiSaveurs Groupe Pomona

ENTRÉE : MINI CHEESECAKE AU SAUMON, CHUTNEY DE FIGUES EN GELÉE

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

Préparation

- ◆ Réalisez le chutney de figues avec le vinaigre et les échalotes.
- ◆ Mixez le chutney et ajoutez la texture en proportion.
- ◆ Coulez sur une plaque plate et réservez au frais.
- ◆ Préparez la pâte à crumble en mélangeant les ingrédients suivants : la farine, le parmesan, la poudre d'amande et le beurre.
- ◆ Faites cuire le crumble sur une plaque à pâtisserie.
- ◆ Taillez le saumon fumé en petit morceaux.
- ◆ Dans une cuve de batteur, versez le saumon, l'aneth, le jus de citron, le saumon fumé, le mascarpone, le sel et poivre.
- ◆ Mélangez délicatement.
- ◆ Réservez au frais.
- ◆ À l'aide d'emporte-pièce montez votre entrée en commençant par le crumble, la rilette de saumon, puis terminez par la gelée de chutney de figues.
- ◆ Décorez vos pièces d'une pluche d'aneth fraîche et de quelques baies roses.

INGRÉDIENTS

- 600 g de saumon en morceaux au naturel
- 10 cl de jus de citron CITRONA
- 150 g d'amande en poudre blanche
- 150 g de farine de blé de type 55 COLOMBES
- 500 g de figues moelleuses MAÎTRE PRUNILLE
- 10 cl de vinaigre de Xérès AOP BEAUFOR
- 60 g de texture gélatine KNORR
- 150 g de beurre doux
- 500 g de mascarpone
- 150 g de parmesan râpé
- 200 g de saumon fumé
- Aneth en feuille en boîte DUCROS
- Baies roses entières en boîte DUCROS
- Échalote lyophilisée en cube DUCROS