

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VERRINES SAUMON FUMÉ-MAYONNAISE AU CITRON-ARTICHAUTS OEUFS DE CAILLE-CIBOULETTE

Pour 3 verres à tapas :

9 oeufs de caille - QS ciboulette fraîche - 12 artichauts poivrade à l'huile (en bocal, produit d'Italie de préférence) - 1 coeur de saumon fumé -

Mayonnaise au citron : 25cl huile de pépins de raisin - le zeste râpé d'1 citron - 1 càs jus de citron - 1 càc de vinaigre - 1 càs de moutarde - 1 oeuf - 1 pincée de sel - 1 pincée de poivre -

Verser tous les ingrédients dans un récipient haut, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Tout en mixant verser en filet l'huile. Réserver au frais.

Oeufs de caille : faire bouillir de l'eau dans une casserole. Plonger les oeufs de caille et les cuire 4 minutes. Les passer sous l'eau froide. Les frotter dans les mains et les éplucher à partir de la pointe en tournant. Les rincer, les égoutter, les réserver.

Montage : déposer au fond de chaque verre une belle cuillère à soupe de mayonnaise. Couper en petits cubes le saumon fumé, le déposer dans chaque verre, puis 4 morceaux d'artichauts égouttés. Remettre une cuillère à soupe bombée de mayonnaise, placer 3 oeufs de caille, répartir la ciboulette ciselée dessus. Remettre au frais jusqu'au moment du service.