

SAUMON MARINE ET HUITRES

INGREDIENTS : 4 personnes

<i>Concombre</i>	<i>½</i>
<i>Sel, poivre, huile d'olive</i>	<i>QS</i>
<i>Chair de crabe frais</i>	<i>150 g</i>
<i>Mayonnaise, crème fouettée</i>	<i>QS</i>
<i>Chair de saumon cru</i>	<i>150g</i>
<i>Jus de citron, ciboulette,</i>	<i>QS</i>
<i>Pommes de terre (BF15)</i>	<i>4</i>
<i>Huîtres spéciales n°2 (4+8)</i>	<i>12</i>
<i>Aneth, dés de tomates et poivrons</i>	<i>QS</i>

Petite tarte au crabe :

Emincer et assaisonner le concombre avec sel, poivre et huile d'olive.

Assaisonner la chair de crabe avec la mayonnaise, réserver. Dresser des rondelles de concombre dans le fond d'un cercle individuel, garnir de chair de crabe assaisonnée, recouvrir et lisser avec de la crème fouettée.

Quenelles au saumon :

Mixer la chair de saumon, assaisonner avec sel et poivre, jus de citron, huile d'olive et ciboulette; mouler en quenelles.

Sauce aux huîtres :

Dans un blender, mettre 4 huîtres crues avec leur jus filtré, du jus de citron, poivre et huile d'olive, émulsionner.

Pommes de terre aux huîtres :

Cuire les pommes de terre pelées dans de l'eau salée, les creuser après la cuisson, réserver.

Pocher sans ébullition 8 huîtres; garnir les pommes de terre avec 2 huîtres, napper de sauce aux huîtres.

Présentation :

Dans une assiette, disposer une pomme de terre aux huîtres, une quenelle au saumon et une tarte au crabe.

Décor : aneth, dés de tomates et poivrons, ciboulette ciselée