

AVEC MARÉE BLEUE,
LE CHEF C'EST MOI !



• DUO D'ASPERGE & SAUMON FUMÉ •

INGREDIENTS

- 4 belles tranches de saumon fumé
- 800 g d'asperges violettes du Blayais
- 4 piquillos
- 80 g de fromage à tartiner
- 10 cl de crème liquide
- 2 cl de jus de citron yuzu
- Piment d'Espelette



Préparation : 20 min



2 pers.

PREPARATION

Faitez cuire les asperges pendant 15 min et refroidissez-les dans de l'eau glacée. Coupez-les à 15 cm en partant de la pointe.

Réalisez ensuite une crème fouettée, légèrement salée. Ajoutez-y le jus de citron yuzu et le piment d'Espelette.

Pour réaliser le ballotin, rassemblez les asperges et entourez-les d'une tranche de saumon fumé au 3/4.

Pour réaliser le cannelloni, mettez une tranche de saumon fumé sur du film étirable, étalez une couche fine de fromage à tartiner puis posez 2 piquillos et une pointe d'asperge. Roulez l'ensemble de façon à obtenir la forme d'un cannelloni.

Dans une assiette, réalisez une présentation gourmande qui aiguisera l'appétit de vos convives.



ASTUCE

Agrémentez le fromage à tartiner avec un peu de ciboulette ou de persil et de l'ail séché

Recettes à collectionner sur www.mareebleue.fr et sur



Magasin de Mérignac
Dans la halle de « L'heure du Marché »
rue Jacques Anquetil
33700 Mérignac

Magasin d'Yvrac
Le poteau d'Yvrac
101 avenue du Périgord
33370 Yvrac