



Saumon fumé mi-cuit et pomme de terre fumée sur sauce acidulée

Faire cuire les pommes de terre BF 15 avec leur peau dans l'eau aromatisée avec curcuma, feuille de laurier, genièvre, clou de girofle, bonite séchée (dans les épiceries asiatiques).

Les éplucher quand elles sont cuites.

Sauce acidulée

Mayonnaise bien moutardée dans laquelle on ajoute en fouettant pour la détendre de la crème liquide (la meilleure = Elle et Vire « excellence) et du jus de citron jaune. Goûter pour qu'elle soit à votre goût. Mettre au réfrigérateur.

Fumer les pommes de terre (en option)

Dans un récipient, mettre de la sciure de bois et l'enflammer, poser les pommes de terre dessus, et mettre un couvercle, la fumée va donner aux pommes de terre un goût légèrement fumé.

Les assaisonner avec une vinaigrette huile olive/citron (1/4 acide et ¾ huile)

Assaisonner la salade rosulaire ou pousses d'épinards

Saumon fumé mi cuit

L'escaloper en morceaux de 2 cms d'épaisseur, poser dans un plat huilé et mettre au four doux pour tiédir le saumon

Dresser sur les assiettes, sauce sur laquelle on pose une pomme de terre, le saumon et les pousses de salade, cerfeuil et un tour de moulin à poivre.