

Verrines

Cocktail de l'été au saumon fumé, chou-fleur et brocoli



40 min **30 min** **10 min** **0** **408**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du chou-fleur

- 1 Préparer le chou-fleur. Tailler des sommités de même taille.
- 2 Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Plonger le chou-fleur et laisser cuire pendant 8 à 10 minutes.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Prélever les sommités du brocoli, les détailler en fines tranches. Réserver.
- 2 Tailler le fenouil en deux dans la hauteur, retirer les tiges, les premières côtes et le talon.
- 3 Emincer le fenouil à la mandoline. Réserver les lamelles dans un bol d'eau froide.

Étape 3

Découpe du saumon

- 1 Tailler des tranches dans le pavé de saumon fumé en retirant la peau.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cocktail d'été

300 g **Saumon fumé**
 0.25 **Brocoli**
 1 **Fenouil(s)**
 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la purée de chou fleur

0.5 **Chou(x)-fleur(s)**
 50 g **Mascarpone**
 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la crème de mascarpone

100 g **Mascarpone**
 1 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour le dressage

- 2 Tailler les tranches en petits cubes et réserver.

2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Fleur de sel**

Étape 4

Réalisation de la purée de chou-fleur

- 1 Egoutter le chou-fleur et le mettre dans le bol du mixeur. Saler et mixer. Saler à nouveau en cours de mixage.
- 2 Toujours en cours de mixage, ajouter le mascarpone.
- 3 Arrêter le mixeur et débarrasser la purée dans un bec verseur.

Étape 5

Dressage

- 1 Dans un bol, mélanger le mascarpone et le jus du citron vert avec un fouet. Saler la crème, mélanger à nouveau.
- 2 Utiliser une poche sans douille pour déposer une bonne couche de crème au mascarpone dans un verre.
- 3 Assaisonner le brocoli d'un peu d'huile d'olive et de fleur de sel, déposer quelques tranches sur la crème.
- 4 Couvrir avec la purée de chou fleur, tasser en tapotant le pied du verre contre le plan de travail.
- 5 Ajouter les dés de saumon sur toute la surface.
- 6 Egoutter le fenouil, le déposer dans un bol. Assaisonner de fleur de sel et d'un peu d'huile d'olive, puis déposer quelques lamelles sur le cocktail en donnant du volume.