

Selles-sur-Cher en tapenade sur Carpaccio de saumon



Catégorie

Plat



Personnes

8 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Selles-sur-Cher](#) AOC

•600 g de saumon frais

•150 g d'olives noires

Marinade :

•0,10 L d'huile d'olive

•1 botte de ciboulette

•Sel

•Poivre

•1 citron

Préparation

Tapenade :

•150 g d'olives noires

•100 g de Selles sur Cher

•0,05 L d'huile d'olive

Faire mariner les tranches de saumon dans de l'huile d'olive.

Couper finement la ciboulette et l'incorporer dans l'huile d'olive ainsi que le sel, le poivre et le jus de citron.

Mixer les olives noires avec le selles sur Cher et l'huile d'olive.

Dresser les tranches de saumon marinées dans l'assiette.

Faire des quenelles de tapenade et les disposer en rosace sur les tranches de saumon.

Parsemer de dés très fins de Selles sur Cher.

Piquer l'aneth dans une olive et la placer au centre des trois quenelles de tapenade.