

Selles-sur-Cher, saumon et courgettes en bouchées



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



ANDROUET

Ingrédients

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

saumon : 100 g

courgette : 2 belles

bouillon de légumes : 1 dl

gélatine : 0.5 feuille

fleur de sel

poivre du moulin

jus de citron : 1 c. à café

huile d'olive : 1 c. à soupe

fleur comestible (capucines, primevères ou chrysanthèmes) : quelques

herbes fraîches (aneth, ciboulette ou bourrache)

Préparation

Trempez la gélatine dans l'eau froide 10 min.

Portez à ébullition le bouillon de légumes.

Egouttez et essorez la gélatine. Faites fondre la gélatine dans le bouillon.

Filtrez le bouillon. Laissez refroidir à température ambiante. Taillez de larges bandes dans la courgette non épluchée et à l'aide d'un emporte-pièces de 5 cm de diamètre, réalisez 8 disques.

Plongez les disques de courgettes dans l'eau bouillante salée pendant 30 secondes. Rafraîchissez-les dans l'eau glacée puis égouttez-les.

Glacez les pétales de courgettes: disposez-les sur une plaque, le plus joli côté face vers le haut, nappez avec la gelée et réservez au frais 10 min.

Taillez dans le saumon des lamelles de 1/2 cm d'épaisseur puis taillez 8 disques de 4 cm de diamètre. Assaisonnez: sel, poivre, citron et huile d'olive.

Taillez 8 disques dans le fromage de 4 cm de diamètre et de 1/2 cm d'épaisseur. Réservez.

Pour le montage, déposez un disque de saumon, puis un disque de fromage. Répétez une 2ème fois l'opération. Déposez une lamelle de courgette.

Ajoutez quelques cristaux de fleur de sel et du poivre. Enfin déposez délicatement quelques pétales de fleurs comestibles. Servez accompagné de pain de seigle toasté.