

ÉMIETTÉ DE SAUMON AU CHÈVRE DU PÉRIGORD



1 per.



10 min



10 min



INGRÉDIENTS

1 palet de Chèvre (20g)
30 g d'oignons confits
10 g de beurre
30 g de saumon cuit
2 feuilles d'aneth
5 g de coulis de betterave
1 grand croûton dans une baguette

PRÉPARATION

1. Emincer l'oignon, puis le cuire au beurre à feu doux.
2. Cuire le saumon vapeur 8 minutes
3. Tailler le croûton dans le sens de la longueur dans une baguette d'environ 15 cm et le cuire au four à 180°C jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
4. Emitter le saumon façon rilette.
5. Au centre d'une assiette, disposer les oignons confits et le palet de chèvre surmonté par le saumon émiété. Déposer sur le tout la pluche d'aneth et le coulis de betterave sur le côté.

