SAUMON FUMÉ MARINÉ AUX POIRES ANGÉLYS

Ingrédients :

- 4 belles tranches de saumon mariné à l'aneth
- 4 poires Angélys
- demi botte de basilic
- 70 g de pignons de pin
- 200 g de mizuna (variété de roquette)
- 4 c. à soupe d'huile de noix
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 50 cl de crème fraîche liquide
- demi botte d'aneth
- 2 citrons
- 2 tranches de pain aux noix très fines
- 25 g de beurre
- Sel et poivre

Recette :

1. Épluchez les poires, coupez-les en petits dés et faites-les cuire au beurre.
2. Égouttez-les.
3. Dorez les pignons de pin dans une poêle avec un peu de matière grasse, ajoutez-les aux poires, parsemez quelques feuilles de basilic finement hachées.
4. Étalez les 4 tranches de saumon sur une feuille de papier film, répartissez la préparation de poires, formez 4 rouleaux que vous couperez en 2, puis taillez en biseau les extrémités.
5. Fouettez la crème fraîche fermement, ajoutez l'aneth haché, assaisonnez avec un peu de sel et de poivre. Réalisez une vinaigrette.
6. Tranchez le pain en longues lamelles étroites, dorez-les quelques minutes sur la plaque de votre four.
7. Dressage : disposez 2 rouleaux par assiette. Ajoutez entre eux quelques feuilles de salade assaisonnées et la tuile de

pain. Réalisez un trait de chaque côté des rouleaux avec la crème à l’aneth.

Crédit : Angélys
http://www.angelys.org/index.php