

Puits de saumon farcis au surimi et guacamole

au parfum d'agrumes



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Repos : 2 heures minimum

Cuisson : 2 minutes

- 8 petites tranches de saumon fumé
- 120 g de surimi
- 2 avocats
- 6 brins de coriandre
- 1 petite échalote
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 2 c à soupe de citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1 clémentine
- 4 gouttes de tabasco
- Sel
- Poivre

Déco :

- 4 demi tranches de chaque agrume
- Quelques rondelles de concombre
- Brins de coriandre

Matériel : Film alimentaire

Préparez la farce : Émincez finement l'échalote.

Hachez les brins de coriandre à l'aide d'un couteau ou au hachoir (brièvement).

Pressez le jus des agrumes (citron jaune, citron vert, clémentine). Versez le jus obtenu dans une petite casserole. Attention seulement 2 cuillères à soupe pour le citron jaune. Faites chauffer ce jus à feu moyen pendant environ 2 minutes.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Essorez entre vos doigts et incorporez-la dans le jus d'agrumes chaud hors du feu. Mélangez au fouet et réservez.

Coupez l'avocat en deux, ôtez le noyau.

Épluchez et coupez sa chair en petits morceaux. Écrasez l'avocat à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée, très efficace aussi !

Dans un saladier, mélangez la purée d'avocat, le surimi et la coriandre. Ajoutez les gouttes de tabasco. Incorporez le jus d'agrumes et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

Façonnez les puits de saumon : Sur du film alimentaire, placez deux tranches de saumon en les

faisant se chevaucher pour éviter les trous.

Disposez une portion de farce à l'avocat sur toute la longueur près du bord inférieur du saumon. Commencez à enrouler en vous aidant du film alimentaire. Rabattez la partie supérieure. A l'aide d'un racloir ou d'une spatule plate, poussez la préparation pour bien former le boudin. Roulez les boudins en maintenant le papier film de chaque côté. *Cette opération va permettre de bien serrer le boudin et ainsi il aura une meilleur tenue lors du découpage.*

Préparez 3 autres boudins en procédant de la même façon.

Réservez au réfrigérateur pendant minimum 2 heures. *Par contre ne le préparez pas la veille pour le lendemain car l'avocat noircit assez vite et le jus d'agrumes aura tendance à cuire un peu le saumon.*

Au moment de servir, coupez chaque boudin en 3 morceaux avec un couteau tranchant en biais ou droit comme vous voulez.

Placez 3 tronçons de saumon debout dans chaque assiette.

Décorez avec des rondelles de concombre et d'agrumes et quelques brins de coriandre.