

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 10

TIRAMISU de SAUMON FUME, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ROSE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de saumon fumé
- 4 verrines (pour le service)
- 125 g de mascarpone
- 100 g de crème fouettée
- 2 œufs
- 1 pamplemousse rose
- 1 avocat mur
- 4 blinis
- ciboulette
- zeste de citron
- sel, poivre



Préparation :

1 Pelez à vif le pamplemousse et retirez les segments sans la peau. Réservez-les et filtrez le jus.

2 Dénoyautez et pelez l'avocat puis écrasez sa chair avec une fourchette. Salez, poivrez et ajoutez le jus de pamplemousse pour éviter l'oxydation.

3 Taillez à la bonne mesure les blinis pour les disposer au fons des verrines. recouvrez- les de la crème d'avocat, puis du saumon coupé en petites lamelles et finissez avec les segments de pamplemousse.

4 Fouettez d'une main légère et souple, la crème mascarpone et les œufs. Lorsqu'elle est montée, incorporez délicatement la crème fouettée et le sel. Avec une poche à douille, décorez le dessus des verrines avec cette texture. Pour finir, ajouter quelques grains de poivre, des brins de ciboulette et du zeste de citron.

5 Placez-les quelques heures au réfrigérateur, elles se dégustent très frais.

6 Servir avec un verre de Rubis d'Automne très frais

Recette N° 10

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-
Tél. : 05.56.27.15.02