

Bouchée d'endive en salade de la mer, brunoise de concombre, sauce cocktail au Cognac et moutarde de Dijon Maille.

Recette pour 24 Tapas



Description Une bouchée fraîche, aux parfums de la mer légèrement épicés.

L'astuce du chef Vous pouvez très bien faire cette recette avec d'autres produits de la mer.

Ingrédients

Pour les bouchées

- 6 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 3 Unité(s) Goberge
- 1 Unité(s) Pavé de saumon
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 1 Unité(s) Endive
- 4 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Pour la sauce

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 60 Ml Huile végétale
- 30 Ml Ketchup
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 5 Ml Cognac

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Evidez et taillez le concombre en brunoise. Effeuillez l'endive, puis coupez les feuilles en 2, et ciselez la ciboulette. Dans de l'eau salée frémissante, cuire les crevettes 2 minutes et les rafraichir. Levez la peau du saumon.

Pour les bouchées

Taillez le saumon, la goberge et les crevettes en petits dés et réservez dans un bol.

Pour la sauce

Mettez la moutarde et le jaune d'oeuf dans un bol avec sel et poivre, fouettez en incorporant l'huile au fûr et à mesure jusqu'à obtention de la mayonnaise. Ajoutez le ketchup, la pâte de piment et le Cognac. Mélangez le tout avec le saumon, la goberge et les crevettes.

Pour le dressage

Mettez une cuillère à thé du mélange de la mer sur chaque demi feuille d'endive, garnir avec la brunoise de concombre et décorez avec la ciboulette.

Bon appétit!