

Saumon fumé, salade de poireaux sauce gribiche aux cornichons Maille, pain de campagne frotté à l'ail |

Recette pour 12 tapas



Description

Une alliance entre le fumé, la fraîcheur et l'acidité.

L'astuce du chef

La gamme des vinaigres Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir un autre vinaigre pour cette recette.

Ingrédients

Pour le saumon

- 12 Tranche(s) Saumon fumé
- 6 Tranche(s) Pain de campagne
- 1 Unité(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salade

- 2 Unité(s) Poireau
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Cornichons sûrs maille
- 30 Ml Câpres
- 4 Branche(s) Persil
- 30 Ml Vinaigre de vin rouge maille
- 60 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Coupez les poireaux en tronçons de 5 centimètres et émincez-les dans la longueur. Coupez les tranches de pain en deux dans la diagonale. Hachez les cornichons, les capres et le persil. Ciselez l'oignon rouge. Cuire l'oeuf dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Refroidissez-le sous l'eau et

hachez-le.

Pour les poireaux

Sur une casserole d'eau bouillante, mettez un panier en bois et cuire les poireaux à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mélangez le vinaigre et l'huile avec le persil, l'oignon, l'oeuf, les cornichons et les câpres, salez et poivrez.

Pour le dressage

Passez le pain au four pour le griller, puis frottez-le légèrement avec l'ail. Sur une assiette plate, déposez deux tranches de saumon fumé, placez un dôme de poireaux entre les deux, mettez de la sauce sur les poireaux et des petits points de sauce autour pour la décoration, finissez en déposant les croûtons sur les poireaux.

Bon appétit!