

# Tartine gourmande au saumon fumé, crème fouettée au Wasabi, salade de fenouil |

Recette pour 12 Tapas

## Description

Crème fraîche fouettée au Wasabi surmontée d'une belle tranche de saumon fumé, le tout recouvert d'une légère salade de fenouil croquante et rafraîchissante aux zestes de citron.

## L'astuce du chef

Déposez votre salade au dernier moment pour éviter que l'assaisonnement ne cuise le saumon fumé. Vous pouvez choisir le pain de votre choix (un autre très bon choix serait le pain Pumpernikel).

## Ingrédients

### Tartine de saumon

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 12 Tranche(s) Saumon fumé
- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Ml Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 1 Cuil. à thé Wasabi en poudre
  
- Sel et poivre

### Salade de fenouil

- 400 Gr Fenouil
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Branche(s) Coriandre fraîche
- 0.50 Unité(s) Citron
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 30 Gr Câpres
- 5 Ml Vinaigre de riz
- 10 Ml Huile d'olive
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

### Mise en place

Toastez les tranches de pain d'un côté comme de l'autre.

Ciselez la ciboulette finement et éfeuillez la coriandre.

Faites les zestes et le jus de citron. Lavez, épluchez si nécessaire et émincez le fenouil finement.

### Tartine de saumon

Dans un bol, fouettez avec énergie la crème 35% et le wasabi, de manière à obtenir une crème montée.

Ajoutez délicatement la crème sûre, ensuite le jus de citron et les zestes.

Finalisez en ajoutant la ciboulette dans le crémage, rectifiez l'assaisonnement.

### Salade de fenouil

Dans un bol versez le vinaigre de riz, le sel, le poivre et le jus de citron.

Donnez trois coups de couteau dans les câpres puis ajoutez-les dans le bol.  
Ajoutez le fenouil émincé, avec l'huile d'olive, les feuilles de coriandre et mélangez-bien.  
Rectifiez l'assaisonnement.

### Montage

Sur les tranches de pain, étalez la crème, une bonne épaisseur. Déposez délicatement deux tranches de saumon fumé sur chaque tranche de pain. Juste avant de servir, déposez une belle quantité de salade de fenouil. Pour des tapas, il ne vous reste plus qu'à couper en trois parties égales la tartine de saumon.

**Bon appétit!**