



## Les Recettes du Bonheur

Jackie Masse



### POUR 1 PERSONNE,

- 1 pot de tartare bar & saumon mangue, des Jardins de l'Océan.
- du saumon fumé en tranches, des Jardins de l'Océan.
- de la crème fraîche entière.
- un filet d'huile d'olive.
- de la coriandre fraîche (ou une autre herbe au choix).
- une échalote.
- une demie pomme Granny Smith.
- un jus de citron.
- des herbes aromatiques.



*Pour avoir toujours des herbes aromatiques fraîches à portée de main : faite des jardinières avec des plantes aromatiques. C'est très décoratif sur une table de jardin et très pratique.*



facile

## TARTARE BAR SAUMON MANGUE

- Toastez des tranches de pain de mie. Taillez des ronds dans la tranche de saumon fumé ainsi que le pain de mie. Réservez..
- Faites infuser de la coriandre (ou autre herbe) avec le filet d'huile d'olive. Mélangez cette infusion avec le tartare bar saumon mangue. Réservez.
- Dans un bol, mélangez de la crème entière avec du poivre, du sel et de la noix de muscade. Montez cette crème en chantilly (il faut tout de même qu'elle reste onctueuse). Rajoutez de l'échalote ciselée, de la pomme taillée en petits cubes, le jus de citron et quelques herbes fraîches aromatiques selon vos goûts. Pour ne rien jeter, taillez les chutes de saumon fumé et incorporez-les dans le tartare saumon bar mangue.
- **Pour le montage :**
  - Commencez par le pain de mie, rajouter le mélange tartare/huile d'olive à la coriandre (au 2/3 de la hauteur) et enfin la crème montée (sur les 1/3 de la hauteur). Recouvrez le tout avec le cercle de saumon fumé.
  - La touche finale : une goutte de crème avec une baie d'argousier, un peu d'aneth et une câpre. Vous pouvez personnaliser aussi avec de la salicorne ou des condiments au vinaigre.
  - Notre chef propose de décliner cette recette dans des verrines apéritives en superposant les couches à la cuillère, en finissant par une petite chiffonnade de saumon.
  - Autre idée : monter les étages dans des verres à cocktail coniques en remplaçant le pain de mie par un peu de mâche assaisonnée.
  - Cette recette pratique peut se préparer à l'avance et se conserve au réfrigérateur.

Recette éditée et consultable : [www.les-jardinsdelocean.fr](http://www.les-jardinsdelocean.fr)