

Dôme de Saumon Fumé au Thon et à la Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Saumon Fumé	4 tranches
- Thons	250g
- Mangues	1
- Mayonnaise	1 c à soupe
- Ketchup	½ c à soupe
- Paprika	
- Aneth	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, émiettez-le puis ajoutez la mayonnaise, le ketchup, le paprika, sel et poivre.
- Coupez ½ mangue en petits dés et introduisez-les dans le thon ainsi que de l'aneth.
- Déposez une tranche de saumon fumé sur un film alimentaire puis tapissez le fond du dôme métallique afin de former une couche de saumon lisse.
- Remplissez alors le dôme de thon à la mangue et refermez avec le surplus de la tranche de saumon et le film alimentaire. Réservez au frigo.
- Faites de même avec les 3 autres tranches de saumon.
- Au moment de servir, démoulez délicatement les dômes et saupoudrez d'aneth.

