

Carpaccio de Saumon Fumé au Pamplemousse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- SAUMON FUMÉ	12 tranches
- PAMPLEMOUSSE(S)	3 roses
- CITRON(S)	1
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- YAOURT	100g
- BAIES DE POIVRE ROSE	2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Ecrasez les baies roses.
- Faites mariner les tranches de saumon fumé dans le jus d'1 pamplemousse et du citron.
- Ajoutez un peu de baies roses écrasées à la marinade puis recouvrez de film alimentaire et réservez 30 minutes au réfrigérateur.
- Epluchez les autres pamplemousses à vif.
- Séparez les quartiers entre les membranes en procédant au-dessus d'un bol afin d'en recueillir le jus.
- Mélangez le jus récolté avec le yaourt ainsi que la crème épaisse et le parmesan. Assaisonnez du reste de baies roses écrasées, salez et poivrez un peu. Mélangez.
- Dressez les tranches de saumon fumé sur 4 assiettes.
- Garnissez de salade ciselée arrosée d'un filet d'huile d'olive et garnissez avec les quartiers de pamplemousses.
- Arrosez le tout avec un peu de jus de marinade (sur la salade et le poisson) et accompagnez d'un petit ramequin de yaourt assaisonné.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de pain.