

## Saumon fumé à la mousse de poivre vert

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de saumon fumé

25 g de poivre vert

1 échalote

1 citron vert

25 g d'huile d'olive ( ou un peu plus suivant la consistance de la sauce )

Passer le poivre vert, l'huile, le jus de citron vert et l'échalote au mixer pour obtenir une purée. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Déposer les tranches de saumon fumé au centre des assiettes en leur donnant du volume et entourer d'un cordon de sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>