



Brunch au saumon fumé en 8 recettes faciles

Dés de saumon mariné aux 3 sauces

Ingrédients

- 250 g de dos de saumon fumé
- 1 citron
- Huile d'olive
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- 2 c à soupe de crème fraîche
- Graines de moutarde
- Sel & Poivre du moulin

1. Couper le saumon en dés.
2. Mélanger dans une première coupelle : 1/3 des dés de saumon avec les zestes du citron, 2 c à soupe d'huile d'olive et le poivre au moulin.
3. Dans une seconde coupelle : 1/3 des dés de saumon avec la ciboulette, la crème fraîche, le jus d'1/2 citron et le poivre au moulin.
4. Dans la dernière coupelle : 1/3 des dés de saumon, 1 c à soupe de graines de moutarde et poivre du moulin.

Verrines au saumon et crème fouettée

Ingrédients

- 250 g de dos de saumon fumé
- Le jus d'1/2 citron
- 30 cl de crème liquide
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- Quelques fines rondelles de concombre
- Sel & Poivre du moulin.

1. Couper le saumon en petits dés et le concombre en fines rondelles.
2. Fouetter la crème en chantilly avec le 1/2 jus de citron, sel et poivre du moulin.
3. Remplir à moitié des petites verrines de crème chantilly, ajouter les dés de saumon, la ciboulette ciselée et les rondelles de concombre.
4. Réserver au frais.

Sushis au saumon fumé

Ingrédients

- 2 tranches de saumon fumé
- 150 g de riz à sushi
- 1 c à soupe de vinaigre de riz
- 1 c à café de wasabi (moutarde Japonaise)
- Quelques brins de ciboulette

1. Détailler le saumon fumé en fines tranchettes.
2. Faire cuire le riz 15 à 20 min. L'égoutter puis le verser dans un bol.
3. Ajouter le vinaigre et laisser refroidir. Former des boudins de 7cm avec le riz collant.
4. Ajouter dessus un peu de wasabi puis une fine tranche de saumon fumé. Lier le tout avec un brin de ciboulette et réserver au frais.

Tomates vertes au saumon fumé

Ingrédients

- 2 tranches de saumon fumé
- 8 tomates vertes
- Huile d'olive
- Sel & Poivre du moulin

1. Couper chaque tranche de saumon en 4.
2. Évider les tomates, saler, poivrer au moulin et ajouter un filet d'huile d'olive. Rouler les tranchettes de saumon en corolles dans chaque tomate.
3. Réserver au frais.

Mini club-sandwichs au saumon fumé

Ingrédients

- 4 tranches de saumon fumé
- 6 tranches de pain de mie
- Moutarde douce
- 16 cure-dents

1. Toaster les tranches de pain de mie.
2. Les tartiner de moutarde sur une face.
3. Monter 2 sandwichs en intercalant 3 tranches de pain de mie et 2 tranches de saumon.
4. Couper chaque sandwich en 8 et piquer les cure-dents.

Tartines de saumon sur pain noir

Ingrédients

- 250 g de cœur de saumon fumé
- 8 tranches de pain noir
- Huile d'olive

- Graines germées
 - Poivre du moulin
 -
1. Coupez le saumon en tranches de 5 mm. Toastez les tranches de pain noir et versez dessus un filet d'huile d'olive.
 2. Déposez dessus le saumon, poivrez au moulin et décorez les tartines de graines germées.

Tartare de saumon à l'aneth

Ingrédients

- 250 g de dos de saumon fumé
 - Le jus d'1 citron
 - 1 c à soupe d'huile d'olive
 - 2 c à soupe de d'aneth ciselée
 - Poivre du moulin
1. Couper le saumon en petits dés.
 2. Mélanger avec l'aneth, l'huile d'olive, le jus de citron et poivrer au moulin.
 3. Répartir le tartare dans de jolies coupelles et réserver au frais.

Dés de saumon mariné et fromage blanc aux herbes

Ingrédients

- 250 g de dés saumon fumé
 - 150 g de fromage blanc
 - 4 c à soupe de fines herbes ciselée (cerfeuil, ciboulette, aneth...)
 - Le jus d'un citron vert
 - 1 c à soupe d'huile d'olive
 - Sel & Poivre du moulin
1. Faire mariner les dés de saumon avec le jus de citron vert. Poivrer au moulin.

2. Mélanger le fromage blanc et les fines herbes. Saler, poivrer, et ajouter un filet d'huile d'olive.
3. Servir avec des mouillettes de pain toasté.