

Verrine de saumon fumé à la chantilly de wasabi



Ingrédients pour 6 verrines:

300g de saumon fumé
2 avocats
2 citrons verts
15cl de crème liquide entière
9g environ de wasabi en pâte
6 grosses crevettes cuites
sel, poivre
6 piques en bambou
6 bâtonnets au sésame (rayon biscuits apéritif)

Préparation:

- Détailler les avocats en brunoise (petits dés). Arroser de jus d'1 citron vert pour éviter qu'ils ne noircissent. Saler, poivrer, mélanger, filmer et réserver au frais.
- Couper le saumon fumé en petits morceaux. Réserver.
- Mélanger la crème liquide et le wasabi (Mieux vaut goûter au fur et à mesure votre préparation, puis réajuster, que de trop en mettre!!). Filtrer au travers d'une passoire puis verser dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz, secouer énergiquement, puis placer au réfrigérateur (en position horizontale) au minimum 2 heures.
- Couper le citron en quartiers. Mettre un quartier de citron vert et une crevette sur une pique. Réserver.
- Au moment du service, répartir l'avocat dans le fond des verrines, puis le saumon. Recouvrir de chantilly au wasabi. Décorer d'une pique de citron/crevette et d'1 bâtonnet au sésame.