

Chantilly de tomates au siphon et saumon fumé

Ma première recette au siphon



Préparation :

5 min

Cuisson :

Attente :

Très Facile



Niveau :

3 h

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6)
Tomates	300 g	
Crème fleurette	30 cl	(ne pas prendre allégée, sinon la Chantilly ne prend pas)
Sel, poivre, paprika		
Saumon fumé	3 tranches	
Mini blinis	6	
Siphon		

Recette :

- Emonder les tomates : faire une croix au couteau sur le dessous et plonger dans l'eau bouillante 30 s ; la peau s'enlève alors très facilement.
- Couper les tomates en morceau et mixer. Passer la pulpe au chinois, il ne doit rester aucun morceau ni pépin.
- Dans votre siphon, mettre cette pulpe avec la crème fleurette, saler et poivrer. Garder au frais au minimum 3h.
- Découper le saumon fumé en lamelles.

Dressage (juste avant de servir)

- Sur chaque assiette, disposer un blinis avec une noix de Chantilly dessus, un dôme de Chantilly à la tomate (mettre un peu de paprika dessus), et les lamelles de saumon autour.