

Déli Maison

RECETTES D'HIVER



SALADE D'HIVER À L'ANGUILLE FUMÉE



Une salade chic, croquante et complètement craquante !



Delikatessen

KAVIARI PARIS

SALADE D'HIVER À L'ANGUILLE FUMÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1/2 boule de céleri (350 g environ)
 - 1 carotte violette
 - 1 carotte jaune
 - 1 poire ferme
 - 1 citron
 - Aneth
 - 100 g d'anguille fumée*
 - 1 grenade
 - 1 c. à c. de sauce au raifort*
 - 4 c. à s. de sauce salade miel et moutarde*
 - 1 boîte de mini croustades*
 - 80 g de tarama nature*
 - 50 g d'œufs de saumon*
 - 1 sachet de crackers Kaviari*
-
-

On s'active en cuisine

Épluchez le céleri et les carottes puis coupez-les en très fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un économe.

Pelez et coupez la poire de la même façon et arrosez-la de jus de citron. Ciselez l'aneth.

Coupez l'anguille fumée en tronçons. Égrenez la grenade.

On assemble joliment

Fouettez la sauce salade avec le raifort.

Mélangez le céleri, les carottes et la poire avec la sauce salade au miel et l'aneth. Ajoutez les grains de grenade et l'anguille fumée.

Remplissez les petites croustades avec du tarama et un peu d'œufs de saumon.

On sert en chantant

Répartissez la salade dans des assiettes creuses, ajoutez une croustade garnie et servez avec les crackers Kaviari.