

SAUMON FUMÉ AUX FRUITS

Gabrielle Hammond

Se sert froid en entrée. Pour 4 personnes

Mélanger 3 c. à soupe de yogourt nature (la marque Liberté est la plus savoureuse)
à 4 c. à soupe de mayonnaise,
avec une c. à thé de câpres,
un peu d'herbes salées du commerce (ou que l'on fait avec les queues d'oignons vert, les bouts de poireaux, de céleri, les tiges de persil et du gros sel).

Peler une poire mûre, le type Rocha convient le mieux, et couper en gros dés.
Arroser du jus d'un demi-citron pour empêcher de noircir.
Ajouter à la poire les dés fins d'une demi-pomme pelée, de type Galla ou Cortland. Sinon, oublier la pomme.
Bien mélanger avec la poire pour tout imbiber de citron.

Ajouter une gousse d'ail écrasée au couteau et émincée, un peu de sel, et une pointe de couteau de poivre de Cayenne ou mieux de piment d'Espelette qu'on trouve au marché Jean-Talon à Montréal et dans certains IGA et Maxi.

Dans quatre assiettes de service, déposer de fines tranches de saumon fumé sur un lit de nouilles japonaises cuites en cinq minutes (disponible chez Métro, IGA, etc.). Ou sinon, prenez une feuille de salade, ou une tranche de pain grillée.

Déposer sur le saumon la garniture de poires et de pommes.

Déguster.