



## **CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ, VIERGE D'AGRUMES**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 6 concombres
- 300 gr de saumon fumé
- ½ litre de crème liquide 30%
- 1 botte d'estragon
- 2 échalotes
- 1 orange
- 1 mangue
- 1 pamplemousse
- 6 radis roses
- 2 citrons jaunes
- 1 botte de ciboulette
- 10 ml de vinaigre Balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Fleur de sel



### **Progression**

Découper le saumon fumé en gros cubes et les mettre dans un mixeur avec les échalotes, et les herbes.  
Mixer le tout et ajouter la crème jusqu'à obtention d'une mousse homogène.  
Mettre la crème de saumon dans une poche à douille et réserver au frais.

Préparer la vinaigrette d'agrumes en séparant les quartiers d'agrumes. Les mettre à mariner avec l'estragon haché, l'huile d'olive et une pointe de vinaigre balsamique.

À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau économe, trancher finement les concombres en rubans et disposer les tagliatelles côte à côte sur un papier film. Couper des fines rondelles de radis et les réserver dans une eau froide citronnée.

### **Dressage**

Pocher la mousse de saumon sur la base de concombre, puis former des rouleaux réguliers pour former les cannellonis de concombre.

Décorer avec les quartiers d'agrumes, de rondelles de radis, de vinaigrette et de quelques pousses d'herbes.

À servir bien frais et passer à table



**Chef Nicolas BRENELIERE**  
*Chef exécutif Matfer Bourgeat*