

Verrine de saumon et crevettes

Ingrédients

3	<i>Clémentines (2 en quartiers et 1 en jus)</i>
1 c. à soupe	<i>Vinaigre de cidre</i>
12	<i>Crevettes moyennes avec écaïlle de la poissonnerie Gidney</i>
1 c. à soupe	<i>Beurre sans sel Fromagerie des Nations</i>
1 c. à soupe	<i>Huile de noix</i>
2 c. à soupe	<i>Huile de tournesol</i>
1 barquette	<i>Mâche bien ferme</i>
2	<i>Poires taillées en fines lamelles</i>
50 g	<i>Oignon rouge taillé en fine julienne</i>
200 g	<i>Saumon fumé maison de la poissonnerie Gidney</i>
	<i>Sel avec modération et graines de grenade pour décoration</i>

Méthode

1. *Faire réduire de moitié le jus de clémentine avec le vinaigre et laisser refroidir. Réserver.*
2. *Faire sauter les crevettes dans le beurre bien chaud deux minutes et les décortiquer. Continuer de faire rôtir les carapaces dans la poêle de cuisson et déglacer avec la préparation obtenue au point 1. Hors du feu, ajouter les huiles, passer le tout dans une passoire fine et laisser refroidir.*
3. *Mélanger la mâche, les clémentines, les poires, l'oignon et le saumon fumé taillé en grosse julienne. Ajouter la vinaigrette, saler et poivrer et mélanger délicatement. Remplir 12 verrines de cette salade et décorer chaque verrine d'une crevette grillée.*

Note *Pour décorer, parsemer de pépins de pomme grenade. Si l'oignon vous semble fort, le faire tremper 20 minutes dans l'eau glacée, il sera beaucoup plus digeste.*