



VELOUTE : BIEN CUIRE LA COURGE ET REFROIDIR
METTRE LE COEUR DE SAUMON FUME ET
1/2 DL DE CREME 25% + 1 CUILEERE A S. D'HUILE
POIVRE SEC

MOUSSE : 1 DL DE CHAMPAGNE 1 BLANC D'OEUF MONTÉ
EN NEIGE ET METTRE LES OEUFS DE SAUMON
SUR LA MOUSSE
(LE TOUT SE FAIT MINUTE AVANT DE SERVIR)

ASSIETTE : PETITE BLANCHE FROIDE

RECETS
COURGE 500GR
HUILE D'OLIVE 10 AS.
SEL 2ST
POIVRE 2ST
CURRY 2ST
OEUF 1 / OEUFS DE SAUMON
CHAMPAGNE 2 DL
COEUR DE SAUMON 50GR
CREME 25% 1DL
TIGE ORZAN FRAIS ou THYM + CIBOULETTE

DECORATION : VELOUTE A MOITE ASSIETTE
DE COTE LA MOUSSE PAR DESSUS LES
OEUF DE SAUMON
A TRAVERS DE L'ASSIETTE UNE TIGE D'ORZAN

PREPARATION : VELOUTE UN JOUR AVANT
MOUSSE MINUTE AVANT DE SERVIR