

Brandade de saumon à la menthe fraîche et vinaigre de Banyuls

Pour 8 personnes préparation : 10 mn

Ingrédients :

7 crottins de chèvre demi-secs

300g de saumon fumé

100g de crème fleurette

1 salade (mesclun)

1 bouquet de menthe fraîche

20cl d'huile d'olive

Poivre 5 baies

Pour la vinaigrette :

Huile de noisette

vinaigre de Banyuls

Fleur de sel

Poivre du moulin

vinaigre de Xérès

Recette :

Dans un saladier, écrasez les crottins, ajoutez la crème fleurette et les 20 cl d'huile d'olive. Mélangez pour obtenir une crème homogène. Ciselez une vingtaine de feuilles de menthe, découpez le saumon en petits dés. Mélangez le tout, ajoutez le poivre 5 baies. Mettez au frais. Préparez la vinaigrette : mélangez l'huile de noisette avec le vinaigre de Xeres et le vinaigre banyuls, salez, poivrez à votre goût. Disposez sur chaque assiette un lit de salade. A l'aide de 2 cuillères à soupe, réalisez des petits tas que vous déposerez sur la salade. Nappez de vinaigrette et servez frais