

## **Chausson Polaire**

### **Ingrédients : Pour 6 personnes**

- 6 pains suédois
- 6 tranches de saumon fumé
- 200 g de saumon frais
- 100 g de truite fumée
- 18 asperges vertes
- 40 g de beurre demi sel
- 60 g de fromage blanc
- ½ citron vert, jus et zeste
- 1 c à s d'huile d'olive
- ciboulette
- sel et poivre du moulin
- 20 cl de crème



### **Préparation :**

#### **1/ Rillettes de saumon et truite fumée**

- Cuire le saumon frais à la vapeur durant 8 mn environ. Enlever la peau et écraser grossièrement le saumon avec une fourchette et mettre dans un saladier. Laisser refroidir.
- Couper les tranches de truite fumée en petits morceaux (avec un ciseau à herbes par exemple), puis ajouter au saumon.
- Mixer le beurre (ramolli) avec l'huile, le jus et zeste de citron et le fromage . Mettre le tout dans le saladier, saler et poivrer à sa convenance, puis bien mélanger. Ciseler ensuite la ciboulette et ajouter à la préparation

#### **2/ Crème citronnée**

- Monter la crème liquide bien froide en chantilly et ajouter, tout en continuant de battre, le jus de citron et la pincée de sel. Parsemer de ciboulette ciselée.
- Réserver au frais jusqu'au service.

#### **3/ Dressage**

- Recouvrir les 2/3 du pain suédois par la crème citronnée.
- Déposer une tranche de saumon fumé en forme de rose, une bonne c à s de rillettes et 3 asperges. Ajouter de la crème citronnée à sa convenance.
- Rabattre le 1/3 du pain suédois. Décorer avec 3 brins de ciboulette et un peu de salade ciselée , mâche ou fenouil. Servir frais.