Recettes de Salade de concombres crémeuse, burrata et saumon fumé et Tartinade Olive et Cornichons

RECETTE DE GENEVIÈVE EVERELL

Facebook@ Sushi à la maison – Geneviève Evrell

Instagram@ misssushialamaison

Salade de concombres crémeuse, burrata et saumon fumé

Nombre de portions : 2 en entrée ou 4 en bouchées à partager

- 1/2 concombre anglais, coupé en rondelles fines
- 1/4 tasse de trempette fromage-aneth (voir recette)
- 1/4 tasse d'oignon rouge, émincé finement
- 1 c. à soupe d'aneth frais haché
- 1/2 c. à thé d'épices plein goût
- 1 boule de burrata
- 60 g de saumon fumé, haché grossièrement
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon vert, finement ciselé
- 1/2 c. à thé d'épices plein goût
- Fleur de sel

Préparation

- Dans un bol, mélanger les concombres, la trempette fromage-aneth, l'oignon rouge, l'aneth frais et les épices.
- Étaler ce mélange au fond d'une assiette de présentation.
- Déposer la burrata au centre.
- Garnir avec le saumon fumé haché, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Parsemer d'oignon vert, d'un peu d'épices plein goût supplémentaires, et assaisonner au goût avec fleur de sel.
- Servir aussitôt avec des croûtons, pain grillé ou même des chips de pita.

Tartinade Olive et Cornichons

- 125 ml (½ tasse) d'olives noires dénoyautées (Kalamata ou autres)
- 125 ml (½ tasse) d'olives vertes dénoyautées
- 1 gros cornichon à l'aneth, coupé en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) de pistaches hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres
- 15 ml (1 c. à soupe) de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 1 filet de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) d'aneth frais
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de tomates séchées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

À servir avec…Craquelins, minipitas grillés ou tranches de baguette grillées

Préparation

- Dans un robot culinaire, mettre tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive.
- Broyer jusqu'à l'obtention d'une texture grossière.
- Ajouter l'huile d'olive en filet pour lier la préparation.
- Servir dans un bol et déguster avec des craquelins ou sur des tranches de pain grillées.

La tartinade se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.