



Baguette au saumon et à la grenade

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 personnes

- Baguettes 2
- Avocats mûrs 2
- Grenade 1
- Crème aigre au goût
- Beurre salé au goût
- Pousses de cresson au goût

POUR LA MARINADE

- Filet de saumon 400 g
- Aneth au goût
- Tabasco 3g
- Zeste de citron 1
- Sel au goût
- Poivre noir au goût

Prenez le filet de saumon, retirez la peau et hachez la pulpe avec un couteau jusqu'à obtenir un tartare. Placez le saumon haché dans un bol et faites-le mariner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel, du poivre, quelques brins d'aneth, du zeste de citron râpé et des gouttes de Tabasco ; mettez de côté.

Ouvrez les avocats en deux et retirez les graines. Coupez-les en tranches fines et placez-les dans un bol en arrosant de jus de citron. Ouvrez la grenade et retirez les graines en les versant dans un bol.

Maintenant que vous avez tout, divisez les baguettes en deux dans le sens de la longueur. Beurrez-les généreusement avec du beurre salé et faites-les griller dans une poêle antiadhésive en plaçant la partie avec la mie.



Dès qu'elles sont légèrement grillées, retirez les baguettes de la poêle.

Sur les deux fonds, étalez un peu de crème fraîche, le saumon assaisonné, les tranches d'avocat, les graines de grenade et quelques pousses de cresson.

Coupez en deux, de manière à obtenir 4 demi-baguettes au saumon et dégustez.

