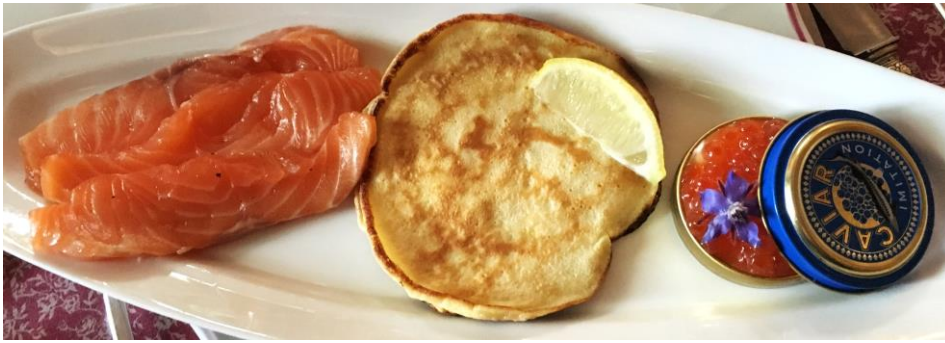


# Saumon fumé minute, cream cheese, oeufs de saumon Blinis aux algues



## **Ingrédients pour 6 personnes :**

### **Pour le saumon :**

400g de dos de saumon très frais, le zeste d'un citron, 150g de sucre, 150g de gros sel, 1 cuillère de coriandre en grains, 1 cuillère de poivre noir en grains, 4 anis étoilés  
1 pipe à fumer + sciure de bois

### **Pour la boîte :**

300g de fromage « cream cheese », 50g de crème, sel et poivre, 120g d'œufs de saumon, fleurs de bourrache  
6 boîtes vides de caviar

### **Pour les blinis:**

2 yaourts bulgares, 2 pots de yaourt remplis de farine, 2 œufs, 1 sachet de levure chimique, 2 pincées de sel, huile de tournesol pour la cuisson

---

## **La marinade :**

Mixer au robot le sel, le sucre, les zestes de citron, les épices.

## **Le saumon :**

Placer le filet dans un plat creux, peau contre le plat. Recouvrir de toute la marinade. Couvrir d'un papier film et laisser mariner au frais pendant 18h. Retirer le filet de la marinade et le rincer sous l'eau froide. Sécher soigneusement et le couper en 18 belles tranchettes de 3mm d'épaisseur. Les ranger côte à côte dans un plat. Entourer ce plat de plusieurs tours de papier film afin de le fermer hermétiquement. 15mn avant de servir, allumer la pipe à fumer et faire un petit trou dans le papier film pour y introduire l'embout de la pipe. Laisser l'espace entre le papier film et le saumon se charger de fumée (1 mn minimum et + suivant les goûts) et le saumon ainsi se parfumer. (10mn).

## **Les boîtes :**

Détendre et assaisonner le fromage blanc avec la crème, sel et poivre.  
Remplir au  $\frac{3}{4}$  les boîtes de caviar avec cette préparation.  
Couvrir chaque boîte d'une belle cuillère d'œufs de saumon.

## **Les blinis :**

Mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer 1h au frais.  
Cuire 6 gros blinis, bien dorés sur chaque face dans une poêle antiadhésive et avec un filet d'huile de tournesol.

## **Dressage :**

Servir sur une assiette 3 tranches de saumon fumé, 1 boîte de d'œufs de saumon et un blinis.  
Le but étant de tartiner généreusement le fromage et les œufs de saumon sur le blinis et d'y déposer les tranches de saumon.