



Collations

Tourette de potiron et saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de potiron (en dés de 2,5 cm)
1 cuillère à café de gingembre en poudre
poivre de cayenne (une pincée)
cresson
1 saumon (filet, blocs de 2,5 cm)
1 cuillère à soupe de beurre
1/2 litre bouillon de poulet
8 Lay's chips (Jolis chips plats)
1 décilitre de sauce soja
2 cuillères à soupe de miel
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les dés de potiron dans le bouillon jusqu'à ce qu'ils soient mous. Passez-les au presse-purée. Mélangez-y le gingembre en poudre, le poivre de Cayenne et un peu de sel. Avec les mains mouillées formez 8 petites boulettes de cette purée. Salez et poivrez les dés de saumon et cuisez-les brièvement dans le beurre.

Dans une autre poêle versez de sauce de soja et de miel. Ajoutez les petits morceaux de piment et faites réduire. Déposez chaque fois une petite boule de potiron sur un chips et par-dessus un petit morceau de saumon. Terminez avec du cresson et le sirop de petits piments.

