



Les plats principaux

Plat froid

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le saumon

500 grammes saumon (filets)
5 décilitres de bouillon de poisson
3 cuillères à soupe de sauce cocktail

Pour les pêches

400 grammes pêches (en boîte)
2 cuillères à soupe de persil (finement haché)
200 grammes de thon au naturel
1/2 citron
4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de moutarde

Pour les oeufs

4 œufs (cuits dur)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
1 pincer de poivre de cayenne
poivre
sel

Pour les roulades d'asperges

12 pointes d'asperges vertes
12 asperges blanches (bocal)
4 tranches de rosbif

4 tranches de jambon cuit

Pour le poulet

300 grammes poulet (en lamelles)

Pour les fleurs de concombre

1 concombre

pour la décoration

100 mix de salade verte

5 tomates cerise

2 rondelles de citron

Méthode de préparation

La préparation

Pochez les filets de saumon 8 à 10 minutes dans le bouillon de poisson (cela dépend de l'épaisseur du filet de saumon). Cuisez les asperges vertes à point dans de l'eau légèrement salée. Rôtissez bien dorées les lamelles de poulet dans un peu de beurre. Salez et poivrez.

Faites égoutter les pêches dans une passoire. Faites égoutter le thon, mettez-le dans un plat et divisez-le avec une fourchette. Mélangez le thon avec la mayonnaise et le persil. Assaisonnez avec le jus de citron, du poivre et du sel. Farcissez les pêches avec la salade de thon.

Écalez les oeufs cuits dur, coupez-les en deux et retirez-en le jaune. Écrasez le jaune dans la mayonnaise et la moutarde. Incorporez-y le persil. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne, poivre et sel. Mettez le mélange dans une douille et remplissez les oeufs.

Présentation & service

Faites égoutter les asperges blanches. Dans chaque tranche de jambon enrroulez 3 asperges. Salez et poivrez les tranches de rosbif, déposez sur chacune 3 asperges vertes puis enrroulez-les.

Coupez le concombre en fines rondelles. Alignez 14 rondelles en les faisant toujours se chevaucher. Enroulez-les et fixez-les solidement avec des cure-dents. Pliez prudemment vers l'extérieur les 'pétales' les plus au bord.

Dressez toutes les bonnes choses sur un beau plat. Le plus facile est de commencer par les plus gros éléments et de terminer par les ingrédients plus petits. Terminez par quelques feuilles de salade, des tomates cerises et

des rondelles de citron.

Aspergez le saumon avec [la sauce cocktail](#) juste avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Cure-dent

