



Flan de courgettes à la menthe

Publié dans Entrées, Légumes par Annie le 24 juillet 2006

Flan de courgettes à la menthe Une recette que nous apprécions beaucoup qui se soit en accompagnement d'une viande blanche, rouge, d'un poisson voire même en solo. C'est bon chaud, c'est bon froid, bref, une recette qui a beaucoup...

Le Salé

- Apéro
- Bocaux & Conserves
- Entrées
- Féculents
- Légumes
- Oeufs
- Plats complets
- Poissons
- Recettes de fêtes
- Recettes light
- Tofu
- Vielles
- Sauces

Le Sucré

- Bonbons et autres douceurs
- Cakes
- Desserts avec des fruits
- Chocolat
- Confitures
- Crumbles
- Conserves et bocaux
- Desserts de fête
- Croûtes et gaufres
- Entremets
- Gâteaux
- Gâteaux pour toute la famille

Actu Gourmande, les Communiqués de Presse

Home » Actu Gourmande » Mousseline d'agrumes, céleri et saumon au naturel

Mousseline d'agrumes, céleri et saumon au naturel

Publié dans Actu Gourmande le 29 juin 2011.

Populaire : 0 - Commentaires : 0

Information : Ce blog est un communiqué de presse. Il n'est pas rédigé par l'auteur de ce blog.



Mousseline d'agrumes, céleri et saumon au naturel

Pour 4 personnes - Préparation : 20 minutes + 1 heure au frais

- 4 tranches de Saumon au Naturel (*)
- 200g de céleri rave
- 1 citron
- 2 oranges
- 1 citron vert
- 1 avocat
- 50g de crème fleurette

Faites brûler une casserole d'eau salée. Épluchez et taillez le céleri rave en cubes. Faites cuire 6 à 8 minutes en ajoutant le jus d'1/2 citron.

Pressez une orange et le citron vert. Faites réduire de moitié dans une casserole.

Égouttez le céleri et mixez-le avec le jus d'agrumes puis la crème fleurette. Salez, poivrez, répartissez le mélange dans 4 coquegours. Conservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Épluchez l'avocat puis taillez-le en dés. Épluchez l'orange restant et découpez-la en quartiers puis de nouveau en 3-4 morceaux.

Coupez le Saumon au Naturel Non Fumé en carrés. Mélangez l'avocat, le saumon et les morceaux d'orange.

Sortez les ramequins et répartissez le mélange sur la mousseline d'agrumes et céleri. Bon appétit !

Pub

Grand Jeu de l'Été Planète Bordeaux
une croisière CROISIEUROPE
de 5 jours et 4 nuits
dans l'estuaire de la Gironde et la Dordogne



Contact

Me contacter par e-mail

Abonnement

Rejoignez les autres abonnés au Flux RSS

Recevez les nouveaux articles par e-mail

Inscrivez-vous à la newsletter mensuelle

vous email

OK

Inscription Désinscription

PRIX
Goût et Santé
de MAAF Assurances

Qui m'aime me suivre :



Facebook

