

Saumon fumé au miel et sirop de vinaigre de vin



Ingrédients pour 6 personnes

- 15 cL de vinaigre de vin rouge
- 15 cL de jus de pomme
- 35 g de sucre roux
- 75 g de noix
- 2 à 3 cuil. à soupe de miel
- 150 g de mesclun
- 3 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisins
- 400 g de tranches de saumon fumé
- 120 g de fromage de chèvre frais

Préparation

- Préparer le sirop de vinaigre en versant vinaigre de vin, jus de pomme et sucre dans une petite casserole. Faire réduire 10 minutes environ jusqu'à obtention d'un sirop épais. Réserver.
- Faire griller les noix dans une poêle à sec. Ajouter le miel et remuer pour bien enrober les noix. Les déposer sur du papier sulfurisé en les étalant pour qu'elles refroidissent.
- Laver et essorer les feuilles de salade, les mettre dans un saladier. Ajouter l'huile, saler, poivrer et mélanger.
- Emietter le fromage de chèvre à la fourchette. Répartir les tranches de saumon dans 6 assiettes et parsemer de fromage de chèvre. Ajouter les noix et arroser de sirop de vinaigre.
- Servir immédiatement avec la salade.

Offert par ESvinaigrerie, aucune copie ni diffusion sans autorisation
Extrait du Livret de recettes à base de vinaigres de vin "Un Brin acide"