

Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



BAGEL SAUMON-CURRY

ACCOMPAGNÉ DE SA GRUME BLANCHE

*Une recette de M. Valéry Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 6 PERSONNES

- 6 pains bagels au sésame
- 500 g de saumon fumé en pavé (ou en tranches)
- 2 carottes
- ½ petit concombre
- 100 g de pousses de salade (roquette, pourpier...)
- 120 g de fromage blanc
- 1 cuillerée à café de curry
- Le jus de ½ citron
- 1 cuillerée à café de miel liquide
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

- Éplucher et râper les carottes. Les mélanger dans un bol avec la moitié de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Laver le concombre et le tailler en fines rondelles. Les mélanger dans un bol avec le reste d'huile, du sel et du poivre
- Dans un récipient, mélanger le fromage blanc avec le curry, le miel, le jus de citron, du sel et du poivre.
- Tailler le pavé de saumon fumé en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.
- Préchauffer le gril du four (ou un appareil à panini).
- Ouvrir les pains en deux. Badigeonner les talons de sauce au curry. Déposer dessus des pousses de salade, des tranches de saumon, des carottes râpées et des rondelles de concombre. Recouvrir avec le chapeau des pains en pressant légèrement dessus.
- Toaster les bagels 4 à 5 minutes sous le gril du four (ou dans l'appareil à panini). Déguster sans attendre.



Pourquoi cette alliance ?

Ce vin typé amande et menthol équilibrera les notes fumées du saumon et sa structure légèrement acidulée rafraîchira l'ensemble.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »
Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

LES GRUMES BLANCHES

Vin de France blanc

Joli nez de noisette, d'amande avec une pointe fraîche mentholée. Bonne fraîcheur.

Et aussi :
**Château Roquetaillade
le Bernet 2014 Graves
blanc**



Imprimé sur papier **Papier Blanc**, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com