

## Saumon Label Rouge d'Écosse cuit au sel des Alpes et mariné à la betterave, Mousse d'avocats et sablés au poivre

### Saumon

**200 g de saumon Label Rouge d'Écosse frais**  
**200 g de fleur de sel, Sel des Alpes**  
**50 g de sucre semoule**  
**2 betteraves, cuites**

1. Mixer les betteraves.
2. Mélanger les betteraves mixées avec le sel et le sucre semoule.
3. Sur un linge propre, poser le saumon et le napper des deux côtés de la préparation à la betterave et au sel. Refermer le linge, l'entourer de film alimentaire et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur, en mettant du poids dessus. Après 24 heures, rincer le saumon à l'eau froide pour enlever l'excédent de sel et de betteraves et l'éponger avec du papier essuie-tout. Avant de servir, couper le saumon en fines tranches.



### Sablés au poivre

**300 g de farine**  
**150 g de beurre ramolli**  
**6 jaunes d'œuf**  
**5 g de sel**  
**5 g de poivre moulu**

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre ramolli, le sel et poivre. Une fois terminé, incorporer les jaunes d'œuf.
2. Abaisser la boule au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson. L'épaisseur de la pâte doit être de 3 millimètres. Enfourner les sablés pour 6 minutes à 180°C.

### Mousse d'avocats

**2 avocats**  
**Le jus d'un demi-citron**  
**1 échalote ciselée**  
**2,5 dl de crème 25%**  
**4 feuilles de gélatine**  
**Sel, poivre et piment d'Espelette**

1. Fouetter la crème liquide.
2. Tremper la gélatine dans de l'eau froide.
3. Mixer les avocats et assaisonner avec le jus de citron, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Incorporer la crème délicatement à cette masse. Rajouter à la masse la gelée fondue dans un peu de crème liquide.
4. Dresser dans les moules de votre choix et réserver au réfrigérateur pour 2 heures.
5. Dresser le saumon et la mousse d'avocats sur les sablés au poivre.

Tu as envie de découvrir d'autres plats délicieux de #SharedKitchen by Nenad ?  
Alors, visite notre site : [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)