

SALADE DE CHOUCROUTE CRUE AU RAIFORT EN CHARLOTTE, SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

Recette de Sue Style, choucroutière d'honneur à la Confrérie de la Choucroute

Une petite entrée sympa à base de choucroute crue (la nouvelle, de préférence, car moins forte en goût) mélangée avec un peu de crème fraîche et du raifort, mise en ramequins avec du saumon fumé. Démouler sur des feuilles de mâche et entourer avec des tranches d'avocat.

Pour 8 personnes

400g choucroute crue

4-5 c. à soupe de crème fraîche

2 c. à soupe de crème de raifort

1 pomme Granny Smith, pelée, tranchée et coupée en petits dés

Poivre noir

8 petites tranches de saumon fumé, ca. 400g

De la mâche pour garniture

2 avocats

Un peu de vinaigrette



- Rincer la choucroute dans de l'eau froide, essorer et presser pour extraire de l'eau excédente. Hacher finement.
- Mettre dans un saladier et rajouter la crème, le raifort, les dés de pomme et du poivre fraîchement moulu.
- Couper des rondelles de saumon fumé de la taille des ramequins et les déposer dans le fond des ramequins.
- Couper en petits dés le reste du saumon et l'incorporer à la salade de choucroute.
- Remplir les ramequins de la salade de choucroute, en tassant un peu pour bien les remplir.
- Mettre au froid.
- Sur chaque assiette, disposer des petites languettes de mâche en forme de cercle.
- Démouler les charlottes en dessus, décorer chacune d'une belle rosette de mâche.
- Entourer de fines tranches d'avocat et arroser d'un filet de vinaigrette.