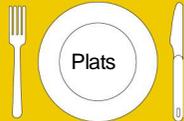


# Tartine de gravlax de saumon Bouteville - 4 pers

F01097



Sans cuisson

Tranches de pain de campagne agrémentées de purée d'avocat, gravlax de saumon, radis, aneth et vinaigre de Bouteville



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole au réfrigérateur.  
Préparer le filet de saumon en enlevant les arêtes, bien le rincer à l'eau claire, puis l'essuyer. Saupoudrer de sel et de sucre des deux côtés et le laisser reposer au frais une nuit entière.  
Laver le concombre et tailler des tagliatelles avec un économ. Après une nuit au réfrigérateur, bien rincer le saumon à l'eau claire et l'essuyer.  
Le saupoudrer de poivre 5 baies écrasé grossièrement et d'aneth émincé, puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Griller le pain de campagne, puis tartiner le guacamole.  
Couper des fines tranches de saumon, les disposer sur les tartines.  
Ajouter les tagliatelles de concombre et les radis.  
Ajouter quelques gouttes de vinaigre de Bouteville.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 500 g	 6720	160 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	4 trait
Pain de campagne		12 pces
5 baies		10 g
Aneth		10 g
Concombre		0.25 pièc
Radis		8 pces
Sel		20 g
Sucre semoule		30 g