

Sorbet au concombre avec gressins au saumon fumé

POUR 6 PERSONNES

Préparation: 15 min

Cuisson: 10 min

Congélation: 2 h



INGRÉDIENTS:

- 12 gressins
- 6 tranches de saumon fumé
- 2 concombres
- 60 g de sucre en poudre
- 40 cl d'eau
- 4 brins d'aneth
- 3 pincées de sel de céleri
- poivre

- Lavez, séchez et effeuillez l'aneth. Réservez quelques pluches pour la décoration et ciselez le reste.
- Pelez et épépinez les concombres. Coupez-les en morceaux et passez-les au mixeur avec le sel de céleri, l'aneth ciselée et du poivre.
- Portez l'eau et le sucre à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 2 minutes. Versez le sirop obtenu dans la purée de concombres et mélangez. Mettez la préparation 20 minutes dans une sorbetière puis laissez-la au congélateur jusqu'au moment de servir (minimum 2 heures).
- Coupez les tranches de saumon fumé en deux dans la longueur et enroulez-les autour des gressins. Préparez des boules de sorbet et mettez-les dans des verres. Décorez de pluches d'aneth et servez aussitôt avec les gressins au saumon.