

## Blanc manger saumon fumé, salade de fleurs



Préparation pour 8 personnes

500 g de fromage blanc fermier

100 g de crème chaude

300 g de crème fouettée

4 feuilles de gélatine

Sel poivre, Coriandre

8 gouttes de Tabasco

10 cl de pulco citron

400 g de saumon fumé

Fleurs comestibles (capucine, bégonia, pensée et souci)

Monter la crème fouettée au frais.

Faire tremper les feuilles de gélatine et incorporer à la crème chaude.

Mélanger les fromages blancs avec la crème chaude ajouter l'assaisonnement puis la crème fouettée.

Réserver au frais 1h.

**Le dressage :** Dresser l'assiette avec le saumon fumé arrosé de citron, ajouter le blanc manger, les fleurs et la roquette huile d'olive, sel (capucine, bégonia, pensée et souci)

**Conseil du chef :** Utiliser des fleurs de sélection biologique. 513