# GASPACHO AUX 2 SAUMONS

**Pour 8 personnes préparation 20mn + 1 heure de marinade**

|  |  |
| --- | --- |
| 8 tranches de saumon fumé | 2 poivrons rouges |
| 600g de saumon frais | 2 gousses d’ail |
| 1 boîte de tomates pelées | 50g de pain de mie |
| 2 branches de céleri | 15cl d’huile d’olive |
| 2 concombres | 1 citron |
| 2 poivrons verts | Sel, poivre brins de ciboulette |

**1 – Faire tremper le pain de mie dans 10cl d’eau froide.**

**2 – Peler le concombre et le céleri. Les couper en petits dés ainsi que les poivrons.**



**3 – Gardez quelques légumes pour le décor et mixer le reste avec les tomates, le pain essoré et l’ail.**

**4 – Couper le saumon frais en cubes, les arroser de jus de citron et laisser macérer 1h avec l’huile d’olive.**

**5 – Réservez quelques dés et mixer finement le reste avec le saumon fumé. Assaisonner la mousse obtenue et ajouter la ciboulette ciselée.**

**6 – Verser l’huile de macération dans le gaspacho. Répartir la mousse au fond des verres et compléter avec le gaspacho.**

**7 – Décorez de dés de légumes et de cubes de saumon marinés. Servir très frais.**