

# Cocktail fraîcheur d'été

**Préparation :** 25 minutes

## **Ingrédients**

- 1/2 ananas
- 250 g de pousses de soja
- 2 pamplemousses roses
- 2 poivrons rouges
- 2 boîtes de saumon en conserve
- 1 boîte de filet d'anchois

## **la sauce**

- Sel, poivre
- 4 g de curry en poudre
- 10 cl de lait de noix de coco
- 15 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à café de moutarde forte



## **Préparation de la recette**

### **Préparez la sauce :**

•Dans un saladier placez les 2 jaunes d'oeufs à température ambiante. Ajoutez la moutarde forte, puis à l'aide d'un fouet, remuez énergiquement en faisant couler l'huile d'olive en filet. Lorsque la mayonnaise est bien serrée, vérifiez l'assaisonnement sel fin - poivre du moulin. Puis, ajoutez tout doucement, le lait de coco et le curry. Réservez.

•Parallèlement, lavez les poivrons rouges et émincez-les en juliennes fines. Ajoutez-les au soja préalablement lavé. Epluchez et découpez l'ananas en tous petits dés. Ajoutez-les à la sauce. Pelez à vif les pamplemousses roses.

A l'aide d'un petit couteau, découpez les segments sans qu'il reste de peau. Égouttez le saumon, puis découpez-le en cubes réguliers. Egouttez les anchois et déposez-les sur un papier absorbant.

### **Pour le dressage :**

•Dans des petits verres, placez dans le fond, le soja mélangé aux poivrons. Puis, disposez quelques dés de saumon, nappez-les généreusement de sauce et décorez l'ensemble avec les segments de pamplemousse et les anchois.

### **Pour la décoration:**

•Vous pourrez ajouter, pour décorer, un petit bouquet de coriandre fraîche.

## **Le vin qui accompagne cette recette**

[Château Dauphiné-Rondillon Cuvée D' Or 2005 - Loupiac](#)