

# Avec GASTROVAUD et ALIGRO, la recette

SECTION MORGES bienvenue à tous les gourmands

La recette de **Laetitia Pasquier**, apprentie à l'**Auberge communale** de Féchy

## Laetitia Pasquier

Apprentie de 3<sup>e</sup> année à l'Auberge communale de Féchy, tenue par Mme et M. Germanier, Laetitia est issue d'une famille qui apprécie les plaisirs de la table. Passionnée de gastronomie, elle aime tout particulièrement cuisiner les mets froids: cocktails, carpaccios, verrines. «Ils offrent une large place à la créativité et permettent de sublimer les goûts et les saveurs!»

## Cocktail de saumon frais du chef

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 200 g de saumon frais
- 1 échalote
- 5 g de raifort râpé
- 1 pomme Granny Smith
- 1 bouquet de persil et ciboulette
- 1 citron (jus)
- 1 lime (déco)
- 1,5 dl crème 35%
- 1 cs mayonnaise
- Worcester, sel et poivre

### Préparation:

Couper le saumon en petit dés et le faire mariner dans le jus de citron pendant 30 minutes. Ensuite, incorporer l'échalote hachée, le raifort râpé, la mayonnaise et la crème. Couper la pomme en petits dés et la mettre dans la masse rapidement pour éviter qu'elle s'oxyde. Ajouter une cuillère à soupe de persil haché et 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée. Saler, poivrer, ajouter quelques gouttes de Worcester selon vos goûts. Laisser reposer pendant 4 à 5 heures. Dresser dans une coupelle à apéritif ou une coupe à cocktail et décorer avec la lime et la ciboulette restante. Bon appétit!



Auberge Communale, 1173 Féchy.  
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi.  
Tél. 021 808 50 29, [www.aubergedefechy.ch](http://www.aubergedefechy.ch).

Un cadre accueillant et chaleureux situé en plein cœur d'un village vigneron reconnu pour ses grands crus!