**Saumon fumé avec compote de pommes**

**saumon fumé**  
**crème épaisse**  
**pommes**  
**sucre ou édulcorant**  
**jus de citron**

**pain brun**  
**les perles balsamiques**  
**oignons de printemps**  
**huile d'olive**  
**aneth**  
**sel et poivre**

Préparez une purée de pommes avec quelques cuillères d'eau et un peu de sucre ou d'édulcorant.

Assaisonnez à votre goût avec un peu de jus de citron et mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Coupez de fines lamelles de pain et faites-les frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Assaisonnez la crème épaisse à votre goût avec du sel et du poivre.

**Dans les assiettes sombrero** : une cuillère de compote de pomme avec une tranche de saumon transformée en rose.

Sur le côté, ajoutez un peu de crème épaisse, une cuillère de perles balsamiques, un morceau de pain grillé, un brin d'aneth et une ciboule hachée.