

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER, CRÉMEUX PETITS POIS ET AIL DES OURS ET ÉCUME À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
filet d'omble chevalier avec peau	4 pcs
Gros sel	300 gr
sucre	300 gr
Baies roses	3 c. à s.
Ail des ours	3 feuilles
petits pois écosés	600 gr
Oignon	1 pc
crème culinaire	75 cl
Beurre	60 gr
Feuille d'ail des ours	12 pcs
petits pois écosés	120 gr (garniture crémeux petits pois et ail des ours)
asperges vertes	6 pcs (garniture crémeux petits pois et ail des ours)
carottes fanes	6 pcs (garniture crémeux petits pois et ail des ours)
jaune d'oeuf	2 pcs
Huile d'olive	25 cl
Moutarde	10 gr
Wasabi	0 QS
Lait	20 cl
crème culinaire	20 cl
Sucro	1 c. à c. (= émulsifiant, plus stable à chaud que la lécithine de soja)

Ingrédient	Quantité
Feuille d'ail des ours	10 pcs

Préparation

1. Mélanger le gros sel, le sucre, les baies roses et les feuilles d'ail des ours émincée. Dans un plat déposer la moitié du mélange obtenu. Y déposer les filets de poisson. Recouvrir avec l'autre moitié du mélange. Filmer à contact et placer un plat par dessus de manière à "presser" les filets d'omble chevalier. Placer 12h au frais. Récupérer les filets d'omble chevalier et les rincer à l'eau claire pendant une dizaine de minutes. À l'aide d'un couteau bien aiguisé séparer les filets de leur peau. Tailler ensuite les filet en trois dans la longueur. Réserver au frais.

Crèmeux petits pois et ail des ours

1. Émincer les oignons et faire suer dans de l'huile d'olive avec une branche de thym. Ajouter le beurre, les petits pois et assaisonner. Une fois le beurre fondu, ajouter la crème et laisser réduire d'un tiers. Mixer au blender en ajoutant les feuilles d'ail des ours. Réserver.
2. Pour les garnitures, blanchir les petits pois à l'eau bouillante. Une fois remontés à la surface, les glacer dans l'eau fraîche. Blanchir les asperges vertes (comme les petits pois) pendant 7 min et les tailler en biseau. Cuire les carottes au four 15 min à 150°C avec un peu de beurre et d'huile d'olive. Réserver le tout au frais.

Mayonnaise au wasabi

1. Monter la mayonnaise en ajoutant le Wasabi à la fin à votre convenance.

Écume à l'ail des ours

1. Mixer tous les ingrédients ensemble. Au moment du service mixer à nouveau à l'aide d'un mixeur plongeant en incorporant un maximum d'air afin de former une écume.