

SAUMON À BASSE TEMPÉRATURE AU BEURRE D'ÉPICÉA, ASPERGES VERTES GRILLÉES, SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE À L'ÉPICÉA, HUILE DE CERFEUIL & POMME GAUFRETTE



Ingrédients pour 15 personnes

Ingrédient	Quantité
beurre salé	250 gr
Jeunes pousses d'épicéa	50 gr
Cerfeuil	150 gr
Huile de pépin de raisin	200 ml
Filet de saumon	1.50 kg
Échalotes	4 pcs
Vin blanc sec	250 ml
Fumet de poisson	600 ml
Eau	200 ml
Pousses d'épicéa	30 gr
Beurre doux	300 gr (froid)
Sucro	2 gr (optionnel)
Jus de citron	0 gouttes
Asperges	30 pcs (grosses)
Huile d'olive	
Beurre	
Pomme de terre 'Bintje'	3 pcs (grosse)

Préparation

1. Clarifier le beurre (conserver uniquement la matière grasse). Maintenir le beurre clarifié à 60°C. Ajouter les jeunes pousses d'épicéa. Infuser 30 minutes sans dépasser 65°C. Filtrer à l'étamine. Couler sur une plaque recouverte de papier cuisson sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Réserver au froid jusqu'à solidification. Découper ensuite 15 carrés de 8 à 10gr.
-

Huile de cerfeuil

1. Blanchir le cerfeuil 10 secondes. Refroidir immédiatement dans une eau glacée. Égoutter. Sécher parfaitement. Mixer avec l'huile pendant 4 à 5 minutes. Filtrer à l'étamine. Réserver au froid.
-

Saumon basse température

1. Retirer soigneusement toutes les arêtes. Portionner 15 pavés de 100gr. Saler toutes les faces. Laisser agir 15 minutes. Rincer rapidement. Sécher soigneusement. Déposer un pavé dans chaque sachet. Ajouter un carré de beurre d'épicéa figé. Mettre sous vide à pression moyenne ($\approx 90-95\%$) pour éviter d'écraser le poisson. Réserver au froid jusqu'à la cuisson. Préchauffer le bain thermostaté à 47 °C. Cuire 20 à 25 minutes.
 2. À la sortie : laisser reposer 5 minutes dans le sachet. Ouvrir. Égoutter délicatement. Ne pas essuyer complètement le saumon : conserver un léger voile de beurre.
-

Sauce émulsionnée chaude à l'épicéa

1. Faire suer les échalotes sans coloration. Ajouter le vin blanc. Réduire de moitié. Ajouter le fumet et l'eau. Réduire jusqu'à obtenir environ 350 ml. Filtrer. Ajouter les jeunes pousses d'épicéa. Couvrir. Infuser 8 minutes hors du feu. Filtrer.
 2. Réchauffer la réduction à 65-70°C. Incorporer progressivement le beurre froid. Ajouter le Sucre. Mixer au Bamix juste avant le service.
 3. Rectifier : sel + quelques gouttes de jus de citron. Maintenir entre 55 et 60 °C.
-

Asperges vertes grillées

1. Éplucher la base. Blanchir 2 minutes. Refroidir immédiatement.

2. Au moment de l'envoi : poêle très chaude + huile d'olive. Colorer les asperges. Ajouter une noix de beurre. Arroser. Assaisonner de fleur de sel. Ajouter un peu de zeste de citron.

Pommes gaufrettes

1. Tailler à la mandoline en alternant un quart de tour entre chaque coupe. Rincer abondamment. Sécher parfaitement.

2. Première friture : 150°C - 3 minutes. Refroidir. Deuxième friture : 180°C jusqu'à coloration blonde. Saler immédiatement.

Dressage

1. Déposer le pavé de saumon légèrement décentré. Disposer deux asperges grillées en jouant sur les hauteurs. Appuyer une mini pomme gaufrette contre le saumon. Déposer environ 35 ml de sauce émulsionnée. Ajouter 5 à 6 gouttes d'huile de cerfeuil dans la sauce. Étirer légèrement certaines gouttes à la pointe d'un couteau. Terminer avec : 2 pluches de cerfeuil + 2 ou 3 jeunes bourgeons d'épicéa.