

SAUMON CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE, CRÈME AU RAIFORT ET HUILE DE BERCE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
saumon	1 KG
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS
Racine de raifort	300 gr
Crème fraîche 40% M.G.	500 ml
Sel	QS
huile neutre	150 gr
graines de berce	1 poignée
oignons rouges	2 pcs
sucres S2	50 gr
vinaigre de vin rouge	1 dl
eau	1,5 dl
Amandes éfilées	QS

Préparation

1. Retirer la peau et les arrêtes du saumon et la portionner à +/- 75gr par personne. Badigeonner les morceaux de saumon d'huile d'olive, saler et poivrer. Placer sur une plaque garnie de papier cuisson et enfourner au four préchauffé à 70°C pour +/- 30 minutes.

Crème au raifort

1. Râper le raifort et le mélanger à la crème fraîche. Laisser infuser au frais le plus longtemps possible.

Huile de berce

1. Placer des graines de berce dans l'huile à 65° et laisser infuser 20 minutes. Mixer (éventuellement) et filtrer.
-
-

Pickles d'oignons rouges

1. Détailler les oignons rouges en quartiers de 5 mm (ou anneaux). Porter le sucre, le vinaigre et l'eau à ébullition, y jeter les quartiers d'oignon, ôter du feu et laisser refroidir.
-
-

Décoration

1. Torréfier les amandes éfilées à la poêle.
-
-