

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



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
saumon	1 KG
Huile d'olive	0 QS
Sel et poivre	0 QS
Racine de raifort	300 gr
Crème fraîche 40% M.G.	500 ml
Sel	0 QS
huile neutre	150 gr
graines de berce	1 poignée
oignons rouges	2 pcs
sucré S2	50 gr
vinaigre de vin rouge	1 dl
eau	1.50 dl
Amandes éffilées	0 QS

Préparation

1. Retirer la peau et les arêtes 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.

Saumon cuit à température douce, crème au raifort et huile de berce
<https://cuisinesauvage.org/recipe/saumon-cuit-a-temperature-douce-creme-au-raifort-et-huile-de-berce/>

Page 1 / 2
CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

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 éffilées à la poêle.