

SAUMON CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE, SAUCE À L'OSEILLE SAUVAGE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE



Ingrédients pour 15 personnes

Ingrédient	Quantité
Saumon	1.20 kg
Huile d'olive	
Sel et poivre du moulin	
Échalotes	6 pièces
Vin blanc sec	15 cl
Noilly Prat	15 cl
crème fraîche	40 cl (40% matières grasses)
Oseille	1 grosse poignée
Beurre	125 gr
Sel et poivre du moulin	
Pommes de terre	1 kg
Beurre	150 gr
Ciboulette	0.50 botte
Sel et poivre du moulin	
Oseille sauvage	1 poignée (petites feuilles)
amandes mondées	50 gr
oeufs de poisson Avruga	(facultatif)

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.
-

Sauce à l'oseille sauvage

1. Équeuter les feuilles d'oseille si nécessaire. Émincer finement les échalotes, les mettre dans une casserole avec le vin blanc et le Noilly Prat. Faire réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ai presque plus de liquide. Ajouter la crème fraîche et réduire de nouveau jusqu'à épaississement de la sauce. Hors du feu, ajouter l'oseille grossièrement ciselée, assaisonner puis mixer finement. Ajouter le beurre en morceaux en tournant doucement dans la sauce, rectifier l'assaisonnement.
-

Purée à la ciboulette

1. Ciseler finement la ciboulette, réserver. Éplucher les pommes de terre et les cuire dans une grande quantité d'eau salée. Les écraser au presse purée avec le beurre, rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.
-

Décoration

1. Torréfier les amandes à la poêle. Nettoyer l'oseille, la sécher et réserver au frais.
-

Dressage et présentation

1. Disposer un lit de sauce, dresser une quenelle de purée et placer le saumon à côté. Décorer avec les feuilles d'oseille, (les œufs de poisson) et les amandes torréfiées.
-