

SAUMON CUIT À TEMPÉRATURE DOUCE, SAUCE AU LIERRE TERRESTRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
saumon frais	1,5 kg
Huile d'olive	
Sel et poivre du moulin	
échalotes	6-8 pcs
Vin blanc sec	15 cl
Noilly Prat	15 cl
Crème fraîche	20 cl (40% M.G.)
Beurre	125 gr
Sel et poivre du moulin	
Pommes de terre	1,5 kg
Beurre	250 gr
Ciboulette	1/2 botte
Sel et poivre du moulin	
Lierre terrestre	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 au lierre terrestre

1. 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 le lierre terrestre grossièrement ciselé, 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. Torrifier les amandes à la poêle. Nettoyer les feuilles de lierre terrestre, les 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 de lierre terrestre, (les œufs de poisson) et les amandes torréfiées.
-