

SAUMON MI-CUIT, CRÈME AU RAIFORT ET COULIS À LA BERCE



Ingrédients pour 10 mises en bouches

Ingédient	Quantité
coeur de saumon	400 gr
crème fraîche 40%	250 gr
raifort rapé	30 gr (racine)

feuille de berge

Cresson	
eau	1 600 gr
Gros sel marin	120 gr
Sucre cristallisé	80 gr
poivre noir en grain	9 gr
graines de coriandre	8 gr

Préparation

1. Saumon mi-cuit: Préparer une marinade 120 gr sel, 80 gr sucre et 1600 gr d'eau . Réserver au frigo à 5°C. Parer les filets de saumon et retirer les arêtes résiduelles. Plonger les filets dans la marinade et mettre au frigidaire pendant 45 mn. Sortir les filets et les éponger. Cuire sous vide à 40°C pendant 1h00. Refroidir les poches dans de l'eau glacée et réserver au frigidaire pendant minimum 6h00.
2. Crème au raifort: Râper le raifort racine. Dans un récipient, le mélanger à la crème fraîche. Laisser infuser au frigidaire quelques heures. Au plus la durée sera longue, au plus le goût sera prononcé. Filtrer et battre la crème avec QS de sel jusqu'à la consistance d'un yaourt épais.
3. Jus de berge/cresson: Laver les feuilles de berge et de cresson. Les blanchir à l'eau bouillante pendant 2mn et refroidir immédiatement dans l'eau glacée. Mixer et filtrer ensuite pour récupérer le jus. Épaissir au besoin avec du Xanthane. Saler à 1%.

4. Oignons pickles: Préparer un pickles avec 400 gr d'eau, 400 gr de vinaigre blanc, 80 gr de sucre, 20 gr de sel, 4 gr de poivre noir en grains, 4 gr de graines de coriandre. Eplucher les oignons rouges, les couper en 4 et les plonger dans le pickles au minimum 1h00.

5. Dressage: Sortir les filets de saumon des poches, les éponger et les couper en tranches de 2 cm. Les assaisonner d'un mélange poivre noir / coriandre concassés. Un peu de fleur de sel (goûter le saumon au préalable). Déposer une cuillère à soupe de crème au raifort dans l'assiette, faire une petite cuvette et la remplir de coulis. Poser la tranche de saumon et terminer avec les oignons pickles et des herbes au choix.
