

Entrée

HURE DE SAUMON

Recette pour 4 personnes

Difficulté : Difficile Préparation : 3 h Cuisson : 4 h 30 + 2 mn Réfrigération : 42 h

Ingrédients :

2 Pieds de Veau, 100 g de carottes, 50 g d'oignons, 50 g de poireaux 1 bouquet garni
3 feuilles de gélatine, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet d'aneth
1 trait de vinaigre de xérès, 400 g de saumon frais, 1 trait d'huile d'olive
2 belles tranches de saumon fumé, 2 branches de cerfeuil, 4 brins de ciboulette
Sel et poivre du moulin

Pour le mélange d'herbes

8 g de pousses d'épinard, 8 g de persil plat, 8 g de ciboulette, 8 g de cerfeuil
8 g de pluches de céleri

Pour la Vinaigrette aux herbes

10 cl d'huile de pépins de raisins, 1 c à s de moutarde de Meaux, 1 c à s de vin vieux
Quelques brins de cerfeuil, finement hachés, Sel et poivre du moulin

Préparation

Brûlez les pieds de Veau à l'aide d'un chalumeau de façon à retirer tous les poils

Pelez la carotte, épluchez l'oignon et lavez le poireau

Taillez les légumes en mirepoix : coupez-les en 3 ou 4 tronçons puis en morceaux de 1 cm de large

Mettez les pieds de veau dans une marmite et couvrez d'eau à hauteur

Portez à ébullition, écumez la surface, puis ajoutez légumes en mirepoix et le bouquet garni

Salez, poivrez et laissez cuire pendant 4h 30 à feu doux en écumant régulièrement

Retirez les pieds de Veau, puis triez la chair en veillant à retirer les os et les petits cartilages

Réservez au frais

Déposez la chair des pieds de veau dans une terrine ou dans cadre rectangulaire, pressez et placez un poids par-dessus de façon à aplatir la viande

Réservez au réfrigérateur pendant 24 h

Taillez la terrine de pied de veau en tranches de 2mm d'épaisseur, puis coupez-les en brunoise (c'est-à-dire en petits dés)

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 mn, puis essorez-les

Filtrez le jus de cuisson des pieds de veau au chinois étamine, puis dans un linge de cuisine de façon à retirer les impuretés

Prélevez 25 cl et incorporez-y les feuilles de gélatine égouttées

Laissez prendre au frais pendant 12 h

Lavez le persil plat et l'aneth, séchez-les, équeutez et hachez-les, puis mélangez-les avec la brunoise de pieds de veau et le jus de cuisson

Salez, poivrez et ajoutez le vinaigre

Réserver au frais

Préchauffer le grill du four

Taillez le saumon en lanières de 9 cm de longueur et 1.5 cm de largeur

Salez-les, poivrez-les et arrosez-les d'huile d'olive

Passez les lanières de saumon sous le grill du four pendant 1mn de chaque face

Laisser refroidir

Tapisser le fond et les bords d'une terrine avec les tranches de saumon fumé en les laissant dépasser de chaque côté

Déposez une première couche de pieds de veau et lissez la surface

Ajoutez 3 lanières de saumon, couvrez d'une autre couche de pieds de veau

Renouvelez l'opération, jusqu'à ce que la terrine soit remplie et terminez en rabattant les tranches de saumon fumé

Réservez au frais pendant 6 h

Finition et dressage

Assaisonnez le mélange d'herbes et disposez sur chaque assiette 10 g du mélange

Rincez le cerfeuil et la ciboulette, séchez-les et ciselez-les

Mettez-le dans un saladier avec la salade

Salez et Poivrez, mélanger

Démouler la terrine et coupez-la en tranches

Dressez-les dans les assiettes et ajoutez la salade sur le côté

Arrosez de vinaigrette.