

Poisson

DOS DE SAUMON CONFIT, Aux champignons bruns de Paris

Recette pour 4 personnes Temps de réalisation : 40 mn

Ingrédients

4 tranches de saumon bio ou sauvage de 80 à 100 g chacune, prélevées dans le dos
8 gousses d'ail, 500 g de graisse de canard

Purée : 2 pannais, Jus de légumes

Garniture

400 g de champignons bruns de Paris
1 chou pointu, chou cœur de printemps, 80 g de lard demi-sel, 4 oignons nouveaux
1 pincée de sucre, 1 c. à s. de graisse de canard

Jus aigre doux :

150 g de champignons de Paris, 2 c. à s. de soja, 1 c. à s. de miel
1 jus de citron vert, 2 cl de vinaigre de miel, 50 gr de beurre

Progression

Purée de panais :

Éplucher et laver les panais, les émincer en rondelles et les cuire à la vapeur

Mixer les champignons bruns de Paris, les tailler en quartier et les faire sauter à la poêle avec un peu de graisse de canard. Ouvrir le chou, séparer les feuilles et les laver

Mettre à bouillir de l'eau avec un peu de sel, y plonger les feuilles de chou et les cuire 2 à 3 mn environ. Égouttez et refroidir. Éplucher les petits oignons, les cuire avec un peu d'eau et de sucre

Tailler le lard en petits dés, les colorer à la poêle et les réserver au chaud

Jus aigre doux

Tailler les champignons en quatre, les colorer dans une sauteuse avec le beurre, déglacer avec le vin blanc, le jus de citron vert, la sauce de soja et le vinaigre de miel, cuire tout doucement à couvert pendant 15 mn

Après cuisson, passer au chinois en pressant fortement les champignons pour obtenir 10 cl de jus

Cuisson du saumon :

Mettre à chauffer la graisse de canard à une température de 65 °C

Ajouter les gousses d'ail et les confire pendant 30 mn

Y plonger les tranches de saumon pendant 10 à 12 mn

Finition :

Réchauffer le chou, les lardons et les mousserons

Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à obtenir une belle couleur noisette odorante, déglacer avec le jus de champignons, garder au chaud

Déposer le chou au centre de l'assiette, le saumon, les mousserons et les lardons au tour, tracer une virgule de panais sur le côté, arroser de jus.