

Poisson

SAUMON MARINE GRAVELAX,

Asperges à la grecque, cacahuètes, pamplemousse et chou komatsuna

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Marinade de saumon gravelax :

400 g de filet de saumon, 300 g de gros sel, 100 g de sucre cassonade
120 g de bulbe de fenouil frais haché, 3 g de graines de fenouil concassées
1 zeste d'orange, 10 g de gin

Asperges à la grecque :

28 asperges vertes, 20 g d'huile d'olive, 30 g de brunoise d'oignon blanc
15 g de brunoise de céleri branche, 1 jus de citron, 8 g de vinaigre de cidre
60 g de vin blanc sec, 200 g de bouillon de légumes, 1 clou de girofle
1 demi-feuille de laurier, 1g de graine de coriandre, 20 g de beurre, Sel, poivre

Gelée de fenouil

225 g de jus de fenouil clarifié, 7.5 g de gélatine végétale
10 g de pluches de fenouil hachées

Mayonnaise aux cacahuètes :

1 jaune d'œuf, 1 jus de citron, 20 g de vinaigre de Xérès
200 g d'huile de cacahuètes, 35 g de cacahuètes torréfiées

Salade de légumes :

16 côtes de chou komatsuna, 28 ronds d'avocat, 100 g de guacamole
4 segments de pamplemousse rose, 16 g chips de fenouil cru
40 g de cacahuètes torréfiées, 20 g de citron caviar, Vinaigre de citron

Décor :

100 g de purée de brocoli, Gel à la grecque, Pousses d'achillée millefeuille
Huile de gingembre, Tuiles au Cantal, Poudre de baies roses

Progression

Marinade de gravelax :

Écailler le filet de saumon et percer la peau avec une aiguille

Mélanger tous les ingrédients et verser une partie de la marinade sur une plaque

Y déposer le filet de saumon côté peau et recouvrir avec le reste de la marinade

Réserver au frais pendant 10. Rincer le filet, retirer les arrêtes, la peau, et le parer à vif

Détailler le filet en 12 morceaux. Réserver au frais

Asperges à la grecque :

Éplucher les asperges

Dans une cocotte, faire suer à l'huile d'olive la brunoise de carotte, les oignons blancs et le céleri branche

Ajouter les asperges et le jus de citron

Faites cuire quelques minutes, déglacer avec le vinaigre de cidre et le vin blanc

Réduire à sec, puis verser le bouillon de légumes

Ajouter le clou de girofle, le laurier et la coriandre

Faire cuire pendant une dizaine de minutes, et le laisser refroidir dans le bouillon

Égoutter et réserver les asperges, puis réduire le jus de cuisson

Mixer avec le beurre, assaisonner et réserver la sauce au bain-marie

Gelée de fenouil :

Faire chauffer le jus de fenouil à 60°C et assaisonner

Verser la gélatine végétale tout en mélangeant

Porter à ébullition pendant 1 mn, ajouter les pluches de fenouil hachées et couler sur une plaque à bords droits

Laisser refroidir

Détailler des cubes et 1.5 cm et les réserver au frais.

Mayonnaise aux cacahuètes :

Réaliser une mayonnaise et mixer avec les cacahuètes

Assaisonner et réserver

Salade de légumes

Faire cuire les côtes de chou à l'anglaise, puis les rafraîchir

Assaisonner de vinaigrette et de perles de citron caviar, les ronds d'avocats, les pamplemousses, les chips de fenouil, les cacahuètes torréfiées et les côtes de chou

Finition

Sur la purée de brocoli, déposer 3 morceaux de saumon gravelax

Recouvrir harmonieusement de salade de légumes

Ajouter les cubes de gelée et les asperges à la grecque

Pocher quelques points de guacamole, de gel à la grecque et de mayonnaise aux cacahuètes

Parsemer de pousses d'achillée millefeuille, de poudre de baies roses et d'huile de gingembre

Ajouter les tuiles de Cantal et verser la sauce mousseuse.