

PAR TONY GUILLOUX

DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ ET CROÛTE DE POMME DE TERRE

Ingredients (pour 4 personnes)

- 320 g de coeur de filet de saumon d'Écosse fumé
- 60 g de grains de caviar d'Aquitaine
- 300 g de pdt à chair ferme
- 70 g de flocons de purée de pdt
- 50 g de beurre clarifié
- 200 g de poireau et 2 minis
- 2x 100 g d'oignon blanc
- 200 g de crème à 35 %
- 40 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine
- 10 g de fleurs de pois bleu
- Oeufs de saumon
- Sel & poivre
- 250 g de jus de cuisson des artichauts
- 100 g de carotte
- 10 cl de lait entier
- 10 cl de crème à 35%
- 1 oeuf entier + 1 blanc +1 jaune
- 1 pincée de coriandre moulue
- Zeste d'un citron
- Bouquet aromatique
- Fleurs de bourrache
- Chips de pomme de terre
- Aneth
- Cerfeuil

Preparation:

Crème prise de poireau : dans une casserole, faire fondre au beurre le poireau et l'oignon émincés. Saler, poivrer et mouiller avec la crème épaisse. Cuire pendant 20 minutes.

Mixer et passer à travers un tamis fin.

Ajouter les feuilles de gélatine réhydratées et essorées ainsi que les fleurs séchées de pois bleu. Laisser infuser afin d'obtenir une belle coloration et passer le tout au chinois étamine. Réserver au frais, quand la crème est bien froide fouetter pour lui donner de l'onctuosité.

Éplucher et laver les mini poireaux. Les tailler en biseaux et les blanchir dans une eau bouillante salée. Refroidir à l'eau glacée pour les maintenir croquants.

Préparation et cuisson du saumon : couper le saumon en tranches épaisses de 40 g.

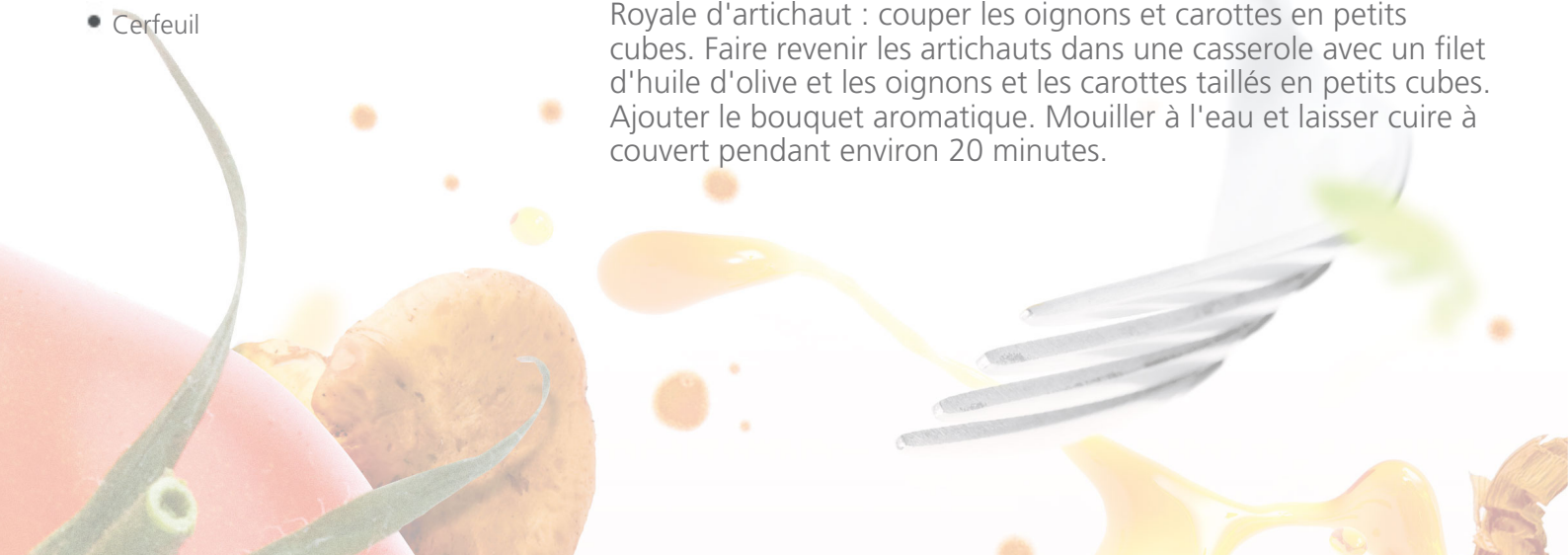
Éplucher, laver et tailler les pommes de terre en cylindres de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Au moyen d'une mandoline, trancher des rondelles fines de pommes de terre et enrober chaque tranche dans les flocons de purée. Les aligner par rangée sur une assiette recouverte de papier film et recouvrir d'une autre couche de film. Cuire 1 minute au micro-ondes et réserver.

Badigeonner chaque morceau de saumon avec du blanc d'oeuf au pinceau et coller les bandes de pommes de terre sur le dos du saumon. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer le beurre et colorer les morceaux de saumon côté dos (pomme de terre).

Réserver à température ambiante.

Royale d'artichaut : couper les oignons et carottes en petits cubes. Faire revenir les artichauts dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et les oignons et les carottes taillés en petits cubes. Ajouter le bouquet aromatique. Mouiller à l'eau et laisser cuire à couvert pendant environ 20 minutes.



Retirer les pièces d'artichauts, mixer le bouillon de cuisson et passer au chinois étamine.

Laisser refroidir et ajouter le lait, la crème, les oeufs et l'assaisonnement.

Verser dans quatre verres (style Martini) environ 10 cl de cet appareil, filmer individuellement et cuire au four vapeur à 80°C pendant 10 minutes. Réserver au frais.

Finition et présentation : déposer une fine couche de caviar d'Aquitaine sur la royale d'artichaut et la crème prise de poireau et fleurs de pois bleu à la poche pour former un joli dôme.

Piquer les sifflets de mini poireau croquant et déposer quelques oeufs de saumon.

Finir avec les éléments de décoration.

Dans une assiette plate, disposer le verre et dresser deux morceaux de saumon fumé sur le côté.

