

# DECLINAISON AUTOUR DU SAUMON

En gravlax, en tartare, en brochette, fumé, en sushi, accompagner  
D'une crème de raifort et de gaufres de pommes de terre

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### SAUMON GRAVLAX

Saumon en filet	0.500 kg
Gros sel	0.110 kg
Sucre	0.060 kg
Baie rose	QS
Aneth fraîche	1 botte
Huile d'olive	0.15 litre

### TARTARE DE SAUMON

Saumon frais	0.400 kg
Citron vert	1 jus
Râpure de citron	1 pièce
Câpres au sel	0.050 kg
Echalotes	2 pièces
Huile d'olive	0.10 litre
Cerfeuil	QS
Ciboulette	QS
Fleur de sel	PM
Poivre du moulin	PM
Gingembre frais	0.050 kg

### GAUFFRE DE POMME DE TERE

Pommes de terre	0.400 kg
Œufs	4 pièces
Farine	0.100 kg
Lait	4 c. à soupe
Sel / Poivre	PM

### BROCHETTE DE SAUMON

Saumon frais	0.300 kg
Stick en bois	10 pièces

### MARINADE

Sauce soja	0.10 litre
Miel	0.10 litre
Nioc man	0.10 litre
Vinaigre de riz	0.10 litre

### PROGRESSION

**1. La veille préparer le saumon mariné**  
Recouvrir le saumon du mélange : gros sel, sucre, baies roses. Mettre sous vide pendant 24 heures, puis le lendemain brosser, pour enlever l'excédent de sucre et recouvrir d'aneth hachée et d'huile d'olive. Consommer 2 ou 3 jours après.

**2. Tailler le saumon en petits cubes** bien réguliers puis ajouter tous les ingrédients, mettre au frais avant utilisation.

**3. Réaliser la pâte à gaufre.**  
Cuire les pommes de terre en purée, la dessécher comme pour une pâte à choux. Refroidir légèrement puis ajouter le reste des ingrédients, réserver au frais une demi-heure avant utilisation.

**4. Tailler le saumon en cubes**  
Confectionner la marinade y déposer les cubes de saumon et laisser mariner 1 à 2 heures, puisembrocher et cuire (rosé) à la plancha.

# DECLINAISON AUTOUR DU SAUMON

En gravlax, en tartare, en brochette, fumé, en sushi, accompagné d'une crème de raifort et de gaufres de pommes de terre

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### MAKIS DE SAUMON ET FROMAGE FRAIS

Saumon fumé tranché finement	QS
Ricotta	0.250 kg
Parmesan	0.075 kg
Ciboulette	¼ botte
Galette de riz	3 feuilles
Œufs de saumon	1 pot

### CRÈME DE RAIFORT

Crème liquide	0.20 L
Raifort	QS
Râpure de citron vert	QS
Sel / Poivre	PM

### DECORATION

Feuilles de nori	3 pièces
Red chard	0.050 kg
Ciboulette	½ botte

### PROGRESSION

#### 1. Confectionner les makis de saumon

Râper le parmesan puis ajouter la ricotta et la ciboulette, saler, poivrer et mélanger.

#### 2. Réhydrater les galettes de riz à l'eau tiède puis

, poser sur une natte à sushi. Recouvrir de fines tranches de saumon, garnir avec la préparation à la ricotta en préservant une bordure de 1cm de large sur le côté, rouler l'ensemble, laisser reposer, puis trancher et garnir d'œufs de saumon sur le dessus. Présenter sur une feuille de red chard ou sur un carré d'algue nori.

#### 3. Réaliser la crème de raifort

Fouetter la crème puis la serrer avec le Raifort et assaisonner. Dresser en quenelles en accompagnement.