

Cœur de filet de saumon mi-cuit, Emulsion Chignin Bergeron, Légumes de la Famille Favrin

Cœur de filet de saumon mi-cuit

Habiller le saumon, lever les filets et désarêter. Prélevez le cœur du filet (conserver le reste pour une utilisation ultérieure) et portionner en jolis tronçons. Confectionner un mélange de gros sel/sel fumé/sucre/zestes d'agrumes/piment d'Espelette. Assaisonner le saumon comme un gravelax –15min. Rincer et sécher.

Réaliser une huile d'olive infusée : chauffer l'huile d'olive à 60°C avec de la tagète, de l'ail en chemise, des zestes de citron jaune et d'orange, du piment d'Espelette et du poivre de timut.

Tiédir à 45°C puis verser sur le saumon ; mariner 45min.

A l'envoi, laquer la chair avec un mélange de sauce soja salée, sucrée et sauce teriyaki, puis brûler au chalumeau comme un tataki. Le saumon sera mi-cuit.

Emulsion Chignin Bergeron

Réaliser une réduction de Chignin Bergeron (200ml réduit pour une bouteille de 750ml). Ajouter 250ml de lait demi-écrémé, 250ml de crème 35%, 8 jaunes d'œuf et 13g de sel. Mixer puis cuire à la casserole comme une crème anglaise ou bien au four vapeur à 100°C 30min. Mixer de nouveau, filtrer au chinois. Conserver au chaud et émulsionner à l'envoi.

Légumes de la Famille Favrin

1) Mousseline de patate douce/anis et céleri rave/beurre noisette

Cuire la patate douce préalablement épluchée et taillée en morceaux dans un mélange d'eau et de lait, avec gros sel et quelques étoiles de badiane. Filtrer, mixer en retirant les épices, et ajouter un peu de liquide de cuisson si besoin pour rectifier la consistance.

Cuire le céleri rave préalablement épluché et taillé en morceaux dans un mélange d'eau et de lait, avec gros sel. Réaliser un beurre noisette. Filtrer le céleri, mixer et monter au beurre noisette.

2) Billes de navet long et boule d'or

A l'air d'une cuillère à pomme parisienne, prélever des billes de navet long et boule d'or. Réaliser une cuisson « glacer » (eau + sel + sucre + huile d'olive + beurre en morceaux). Une fois l'eau évaporée, les légumes seront confits et légèrement caramélisés.

3) Légumes crus et pickles

Tailler de fines tranches de radis asiatique et tailler en julienne.

Prélever des petits sommets de choux-fleurs de couleur (violet, blanc et romanesco).

Réaliser des petites billes de céleri rave à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Tailler de fins bâtonnets de céleri branche.

Assaisonner ces légumes séparément avec ciboulette ciselée, fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive.

A l'aide d'un taille crayon, réaliser des copeaux de carottes jaunes, oranges et pourpres, et mettre en pickles (à réaliser à l'avance).

Dressage

Réaliser un condiment avec des œufs de saumon, des pignons de pins torréfiés, croutons de pain de mie, ciboulette et salicorne ciselées, citron confit en brunoise, et disposer ce mélange sur le cœur de saumon mi-cuit.

Dresser harmonieusement les différents légumes crus, confits, en purée et pickles.

Décorer le plat avec des pétales de fleur de capucine et de tagète, et une poudre de curry rouge.