Spécial Barbecue !







Ingrédients

- 400 gr de saumon fumé
- 2 citrons verts
- 1 sucrine
- Œufs de hareng
- Thym
- Piment d'Espelette

- 1 filet de saumon avec peau pour 4 personnes
- 200 gr de beurre
- 2 échalotes
- 1 c. à s. de vinaigre
- 10 cl de vin blanc sec
- Poivre mignonnette

Le conseil vin de Pascal Carré



" La Nouvelle Lune 2020 "
Domaine de la Ragotière / Les Frères Couillaud

Origine : France / Loire / Pays Nantais
Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 8°C
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave

Tartare de saumon et saumon cuit sur peau

4 personnes | 20 minutes | Kamado

Tartare de saumon

- Couper le saumon en morceaux d'environ un cm et les déposer dans un bol. Arroser le tout avec le jus des deux citrons verts. Ajouter un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Aromatiser avec de l'échalote crue ciselée, du thym et du piment d'Espelette. Mélanger le tout et dresser avec un emporte-pièce. Décorer l'assiette avec de la sucrine émincée et des œufs de hareng.

Saumon cuit sur peau

- Ôter les arêtes du filet de saumon. Tailler les escalopes et les badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer. Disperser éventuellement quelques copeaux de bois de pommier sur les braises du barbecue Kamado. Déposer les escalopes de saumon sur la grille du barbecue et rabattre le couvercle. Faire monter la température à 80°C et laisser fumer le saumon environ trente minutes jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 42 °C.

- Réaliser un beurre blanc en faisant revenir deux échalotes hachées dans le vinaigre et le vin blanc. Ajouter du poivre mignonnette. Porter à ébullition et laisser réduire. Ajouter le beurre progressivement en réalisant une émulsion avec le fouet.

- Dresser sur assiette avec quelques tranches de tomates grillées à la plancha et un oignon caramélisé.

Retrouvez toutes les recettes en replay sur : www.tvlux.be/table-et-terroir_c_322.html

tvlux Naturellement proche | Lamoline Jacky & Fils Sprl