

Tartare de gravlax de saumon, crème citronnée, salade de pommes de terre aux câpres et à l'aneth

Recette pour 4

Description

Gravlax de saumon coupé comme un tartare, présenté avec une crème de fromage citronnée.

Accompagné d'une salade de pommes de terre grelots aux câpres et aneth.

Ingrédients

Gravlax de saumon

- 400 Gr Filet de saumon
- 80 Gr Gros sel
- 80 Gr Sucre glacé
- 10 Gr Graines de fenouil
- 0.50 Botte(s) Aneth
- 15 Ml Vodka
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crème citronnée

- 75 Gr Fromage à la crème
- 40 Gr Crème 35% à cuisson
- 0.25 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Salade de pommes de terre aux câpres et aneth

- 1 Lb Pommes de terre grelots
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 100 Ml Câpres
- 2 Branche(s) Aneth
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 75 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Gravlax de saumon

Mélangez les graines de fenouil et l'aneth hachée grossièrement avec le sel et le sucre.

Posez le filet de saumon côté peau sur une plaque avec papier cuisson. Arrosez-le de vodka sur toute la surface de la chair.

Ensuite, répartissez uniformément le mélange réalisé auparavant, assurez-vous que toute la surface

de la chair soit bien couverte.

Déposez un film alimentaire sur la pièce entière, placez-le au frigo durant environ 10-12 heures.

Par la suite, nettoyez le filet de saumon en le passant sous un filet d'eau froide.

Crème citronnée

Dans un bol, mettez la crème de fromage, brassez-la avec une spatule en bois. Ajoutez la crème, assaisonnez, continuez de mélanger. Ajoutez le jus de citron, mélangez à nouveau. Il ne vous restera plus qu'à remplir une poche à douille, puis réalisez de jolies petites boules de crème citronnée sur le tapas.

Tartare de gravlax de saumon

Détaillez le gravlax en tranches, ensuite continuez la découpe comme un tartare, réalisez de petits dés. Dans un bol, réunissez le tartare avec du jus de Yuzu, poivre, ciboulette, oignon vert. Mélangez l'ensemble, rectifiez l'assaisonnement.

Remplissez un emporte-pièce (de 3,5 cm de diamètre) de tartare, tassez-le suffisamment pour pouvoir le démouler. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. Le moment venu, vous coucherez le cylindre de tartare sur les crostinis.

Salade de pommes de terre Grelot

Dans une casserole remplie d'eau froide et salée à 10% de son volume, plongez les pommes grelots coupées en deux.

Placez sur le feu, comptez environ 8 à 10 minutes à ébullition, piquez une pomme de terre avec la pointe d'un couteau. Assurez-vous que le couteau rentre assez facilement dans la chair, tout en gardant une certaine fermeté.

Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, ajoutez les pommes de terre bien égouttées, mélangez délicatement.

Vérifiez l'assaisonnement.

Montage

Déposez un cylindre de tartare sur l'assiette, ajoutez les petites boules de crème ici et là, finalisez avec une herbe fraîche.

Déposez à côté la salade de pommes de terre Ratte, finalisez avec un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!