

Four Vapeur – Four vapeur combiné
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Cœur de saumon fumé maison tiède aux billes de légumes acidulés Par le Chef *** Christian Le Squer

Pour 6 personnes



Panier de courses

3 Dorades
200 g d'eau froide et 20 g de sel fin
1 petite échalote
1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
20 gr de crème liquide
80 gr de beurre doux
1 navet
1 carotte
½ concombre
20 gr d'œufs de saumon
Des herbes du jardin
20 cl Champagne
Piment de Cayenne
Sel et sucre
Thym frais

Matériel

1 plat vapeur perforé
1 cuillère à pomme parisienne petit format
1 casserole moyenne avec couvercle
1 petite casserole
1 chinois étamine
1 teppanyaki

Déroulé de la recette

Faire préparer les dorades par le poissonnier.

En fonction de la taille, vous pouvez les demander en filets. Garder la peau.

Plonger les filets dans le mélange d'eau et sel pendant 10 minutes.

Laver et éplucher les légumes.

A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne (pour faire des petites billes), tailler 25 billes de chaque légume.

Cuire ces billes au four vapeur ou dans de l'eau bouillante salée et réserver.

Four vapeur – 100°C – 2 à 3 minutes

Eplucher les échalotes et les ciseler finement.

Dans une casserole, verser le vin blanc, le vinaigre et les échalotes. Cuire doucement et faire réduire de $\frac{3}{4}$. Ajouter la crème et porter à ébullition puis ajouter le beurre bien froid petit à petit tout en fouettant hors du feu. Ajouter un trait de champagne. Assaisonner de sel et de piment de Cayenne.

Passer la sauce au chinois et remettre sur le feu avec les billes de légumes.

Ajouter les œufs de saumon hors du feu au moment de servir.

Préchauffer le TeppanYaki sur la table induction pendant 3 minutes puissance 7.

Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer un trait d'huile d'olive, sel, poivre et quelques brins de thym frais.

Poser les filets de dorade côté peau sur le TeppanYaki et laisser cuire à l'unilatérale pendant 3 à 5 minutes.

Conseil de dressage

Verser la sauce et les billes dans le fond de l'assiette et déposer le filet de dorade.

Astuce du Chef

Pour une autre version de ce plat, réaliser un condiment avec des dés de tomates, un trait d'huile d'olive et un filet de citron.