

MAISON DES CHEFS®

PARIS

SAUMON DE NORVEGE AUX 3 SAVEURS

Ingrédients pour 10 personnes :

- 1,1 Kg de saumon de Norvège

Saveur orange et anis étoilé :

- 2 oranges
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- poivre noir

Saveur pomme et câpres :

- 2 pommes
- 2 c. à soupe de câpres
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- poivre noir

Saveur Gravelax à la betterave :

- 1 bouquet d'aneth
- 500 g de betteraves crues
- le zeste d'1 citron
- 80 g sucre
- 20 g de sel de Guérande
- 10 g poivre entier écrasé
- 3 c. à soupe de vodka

- Salade Mesclun

Progression

Coupez le filet de Saumon de Norvège en 12 petits pavés (de 2 x 5 cm environ).

Marinade saveur orange et anis étoilé :

À l'aide d'un économe, détachez le zeste d'orange en évitant de prendre la peau blanche et coupez-le en fins bâtonnets. Pressez le jus de l'orange. Dans un bol, mélangez le jus d'orange, les bâtonnets de zeste d'orange, les étoiles de badiane, le sucre, le sel et le poivre noir. Lorsque le sucre est bien fondu, placez 1/3 des petits pavés de Saumon de Norvège dans la marinade. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure avant de procéder à la cuisson.

Faites-les cuire au four 15 min à 60 degrés.

Après cuisson, vous décorerez de bâtonnets de zeste et d'une fleur de badiane.

Marinade saveur pomme et câpres :

Lavez soigneusement la pomme et coupez-la en tout petits dés. Dans un bol, mélangez les dés de pomme, les câpres, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre noir. Placez 1/3 des petits pavés de Saumon de Norvège dans la marinade. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure avant de procéder à la cuisson.

Faites-les cuire au four 15 min à 60 degrés.

Après cuisson, vous décorerez de morceaux de pomme et de câpres.

Marinade saveur Gravelax à la betterave:

Dans un bol, placez le sucre, la vodka, le zeste de citron, le poivre et l'aneth hachée. Pelez les betteraves, râpez les finement puis intégrez aux autres ingrédients de la marinade, bien mélanger. Recouvrez le saumon de la marinade. Laissez mariner.

Décorerez de quelques feuilles d'aneth

Servez les 3 petits pavés de saumon accompagnés de salade mesclun.