

aux algues et oeufs de truites

Pour 4 personnes



Préparation :
16 min

Vin:
Marsanay



Astuce

La qualité des produits utilisés est déterminante pour obtenir un résultat à la hauteur de vos attentes

Ingrédients :

1/2 filet de saumon frais sauvage (500g)

200g de gros sel de Guérande

12 noix de St-Jacques fraîches

5cl de citron vert

5cl d'huile de pépin de raisin

Gingembre frais

Algues déshydratées

Sel, poivre

Graines de coriandre concassées

Finition : Oeufs de truite

Décor : fenouille ou aneth

Recette

La veille, mettre le saumon à mariner dans le gros sel. Puis le rincer à l'eau claire et le sécher. Trancher de fine tranche et réserver.

Sauce gingembre: Mixer le gingembre, monter avec le jus de citron vert et finir l'émulsion avec l'huile d'olive et de pépin de raisin.

Couper les St-Jacques en fines lamelles et mariner 5min dans la sauce gingembre. Assaisonner très légèrement : coriandre, algues, sel, poivre du moulin.

Montage, présentation : mini assiettes

Mini-aumônière : Hacher 3~4 lamelles de Saint-Jacques et disposer au milieu d'une tranche de saumon, replier comme pour une bonbonnière et maintenir avec 1/2 cure-dents.

Mille-feuilles : Intercaler 4 lamelles de Saint-Jacques et 4 petits ronds de saumon (prélever à l'emporte-pièce sur les tranches fines).

Mini-roulé : Couper dans les tranches de saumon des bandes de 1.5cm,

