



SAUMON DES GRISONS EN GRAVLAX ET MI-CUIT

avec le chef Antoine Lecefel

INGRÉDIENTS

5 tomates
50 gr de gingembre
1 brin de Basilic
1 échalotte
Sel
Poivre
200 gr. de suprême de saumon
200 gr. de gros sel
180 gr. de sucre
2 combawas
1 branche de citronnelle
Agar-agar
1 feuille de gélatine
200 gr. de petits pois frais
500 gr. de petits pois surgelés

PRÉPARATION

- 01.** Laver puis tailler les tomates en 4. Les mettre dans un cul de poule. Ajouter le gingembre épluché et haché, l'échalote émincée et le basilic. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 02.** Mettre le cul de poule au bain marie pendant 1 heure.
- 03.** Faire le mélange sel sucre zeste de combawa et citronnelle écrasée, y plonger les pavés de saumon entre 20 min. et 1 heure, selon la taille du poisson.
- 04.** Après 1 heure de cuisson au bain marie, passer le mélange de tomates dans une passoire afin d'en extraire l'eau.
- 05.** Peser l'eau de tomate puis ajouter 1gr d'agar-agar et 1 feuille de gélatine pour 100 gr de liquide. Faire bouillir 2 minutes puis couler sur une assiette préparée avec du film alimentaire et conserver au réfrigérateur.
- 06.** Sortir le saumon du sel et bien le sécher, puis le snacker à l'aide d'un chalumeau (si vous n'avez pas de chalumeau, vous pouvez le snacker à la poêle bien chaude) puis entreposer le au froid.
- 07.** Pour la salade de petits pois, blanchir les petits pois frais dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir immédiatement après ébullition, enfin les écosser.



recette de l'émission du
23.09.2022

VISIONNER SUR CANALALPHA.CH



- 08.** Pour la purée de petit pois, cuire les petits pois surgelés dans de l'eau bouillante puis les mixer à chaud dans un blender.
- 09.** Les passer dans une passoire et réserver au frais.

DRESSAGE

- 01.** Disposer dans une assiette un carré de gelée de tomate, déposer dessus des tranches de saumon, la salade de petits pois et décorer avec la purée.



recette de l'émission du
23.09.2022

VISIONNER SUR [CANALALPHA.CH](https://www.canalalpha.ch)