



MOUSSE DE SAUMON FUMÉ, GELÉE D'AGRUMES ET GARNITURE

avec le chef Bastien Meyrat

INGRÉDIENTS

- 200 gr de saumon fumé
- 3 dl de crème
- 3 feuilles de gélatine
- Sel
- Poivre
- Piment Dura
- Paprika fumé
- Tonka
- 1 gousse d'ail rose
- 3 ml de Vermouth (optionnel)
- 250 ml de jus d'orange (ou autre agrume selon préférence)
- 1/2 citron
- 2 gr. d'agar-agar
- Garniture à choix: Pomme, billes de vinaigre balsamique, tuiles et fleurs

PRÉPARATION

- 01.** Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 02.** Dans une bassine, râper la gousse d'ail, couper le saumon en morceau, ajouter la crème et le Vermouth. Assaisonner avec de la fève de Tonka, du paprika fumé, du piment, du poivre et du sel.
- 03.** Mixer le tout au bamix.
- 04.** Verser la préparation dans une casserole et faire chauffer doucement jusqu'à ébullition. Essorer la gélatine et l'ajouter à la préparation. Une fois dissoute retirer du feu et verser dans les verres.
- 05.** Faire prendre au réfrigérateur 45 minutes.
- 06.** Pendant ce temps, préparer la gelée d'agrumes. Mettre dans une casserole le jus d'orange et ajouter le jus d'un demi citron et un peu de zeste. Faire chauffer, fouetter et ajouter l'agar-agar. Mélanger, retirer du feu et laisser refroidir. Réserver.
- 07.** Après les 45 minutes, vérifier que la mousse est bien prise.

DRESSAGE

- 01.** Verser la gelée sur la mousse à l'aide du dos d'une cuillère.
- 02.** Décorer avec des tranches de pomme, des billes de vinaigre balsamique, des tuiles et quelques fleurs comestibles.

