



SAUMON DES GRISONS AVEC SA CROÛTE D'HERBES ET D'ESCARGOTS

avec le chef Alexandre Luquet

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 2 filets de saumon des Grisons (100 g par pers.)
- Huile d'olive
- 4 escargots
- 200 g de beurre
- 30 g de cerfeuil
- Piment d'espelette
- Fleure de sel
- Poivre
- 50 g de chapelure
- 100 g de vin blanc
- 500 g de crème
- 100 g de verveine fraîche
- Chanterelles
- Vinaigre blanc
- Oeufs de saumon

PRÉPARATION

Beurre aux herbes

- 01.** Mixer 100 g de beurre pommade, le cerfeuil et le piment d'espelette, saler et poivrer, puis réserver au frais.

Croûte d'herbes et d'escargots

- 02.** Hacher les escargots le plus finement possible.
- 03.** Faire fondre le beurre aux herbes à feu doux.
- 04.** Ajouter les escargots et la chapelure.
- 05.** Etaler la masse entre deux feuilles de papier cuisson.
- 06.** Abaisser jusqu'à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâte.
- 07.** Placer 30 minutes au congélateur.

Saumon

- 08.** Sur un plat allant au four, mettre un filet d'huile d'olive et déposer les filets de saumon.
- 09.** Assaisonner de fleur de sel.
- 10.** Déposer des fines lamelles de croûte d'herbes et d'escargots.
- 11.** Enfournier 5 à 6 minutes à 200°C.





Sauce

- 12.** Faire réduire le vin blanc de moitié.
- 13.** Ajouter la crème, 100 g de beurre, de la fleur de sel, du poivre et du piment d'espelette.
- 14.** Chauffer le tout pendant 30 minutes à frémissement.
- 15.** Ajouter la verveine fraîche.
- 16.** Filmer la casserole et laisser infuser en dehors du feu pendant 1 heure.
- 17.** Mixer le tout et filtrer dans une passoire.

Chanterelles

- 18.** Dans une sauteuse, faire suer les chanterelles à feu doux avec un peu de beurre.
- 19.** Assaisonner de fer de sel et de poivre.
- 20.** Ajouter quelques gouttes de vinaigre blanc pour ramener un peu de vif.

DRESSAGE

- 01.** Placer le saumon au centre d'une assiette creuse.
- 02.** Ajouter quelques nuages de sauce émulsionnée de chaque côté.
- 03.** Disposer quelques chanterelles.
- 04.** Décorer avec des oeufs de saumon.

