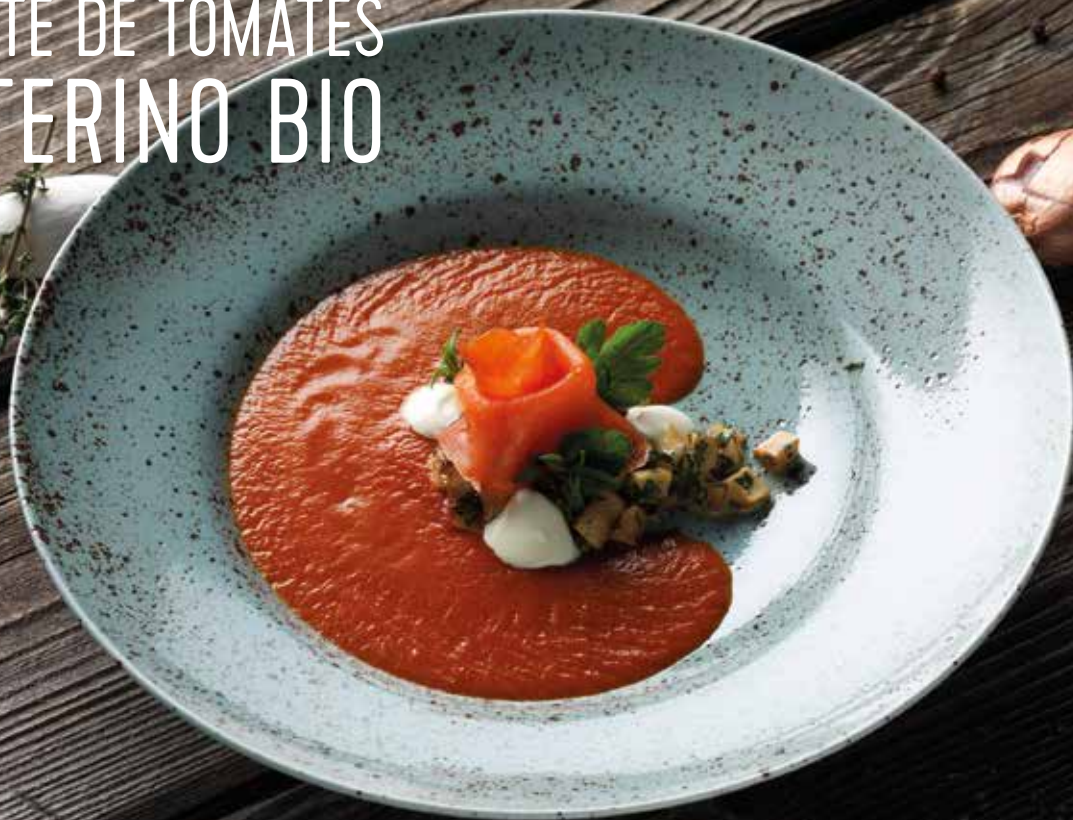


VELOUTÉ DE TOMATES DATTERINO BIO



TOMATES DATTERINO BIO PLEUROTÉS DU PANICAUT BIO SAUMON SAUVAGE FUMÉ COHO DE SITKA

Recette pour 10 portions

| | |
|---|---------|
| Saumon sauvage fumé Coho de Sitka | 500 g |
| Pleurotes du Panicaut bio de l'Oberland zurichois | 250 g |
| Tomates Datterino bio | 3 kg |
| Carottes bio | 200 g |
| Oignons bio | 350 g |
| Ail | 50 g |
| Fond de légumes | 5 dl |
| Romarin | 5 g |
| Thym | 5 g |
| Persil plat | 10 g |
| Vin blanc | 2,5 dl |
| Beurre | 10 g |
| Crème fraîche | 10 g |
| Citron bio | 1 pièce |

Huile d'olive, sel, poivre blanc du moulin

Éplucher les carottes, les oignons et l'ail. Les couper grossièrement en petits morceaux et les faire blondir tout doucement dans de l'huile d'olive. Déglacer au vin blanc et faire réduire. Entre-temps, couper les tomates en quartiers et les cuire avec le fond de légumes, assaisonner de sel et de poivre. Cuire à feu doux pendant environ 25 minutes. Réduire ensuite en purée, passer au tamis. Ajouter 2/3 du romarin et du thym à la soupe de tomate passée, laisser macérer au moins 15 minutes, puis retirer les herbes aromatiques. Avant de servir, assaisonner de jus de citron et de crème fraîche.

Couper les pleurotes en morceaux d'environ 1 x 1 cm, les faire revenir dans une poêle à frire avec du beurre. Déglacer avec du vin blanc et laisser réduire. Couper fin le romarin et le thym restant, puis les ajouter aux champignons. Saler et poivrer. Incorporer le persil haché aux champignons tout à la fin.

Dresser le saumon à température ambiante et le ragoût de champignons dans une assiette creuse. Verser la soupe de tomate mousseuse par-dessus et servir.