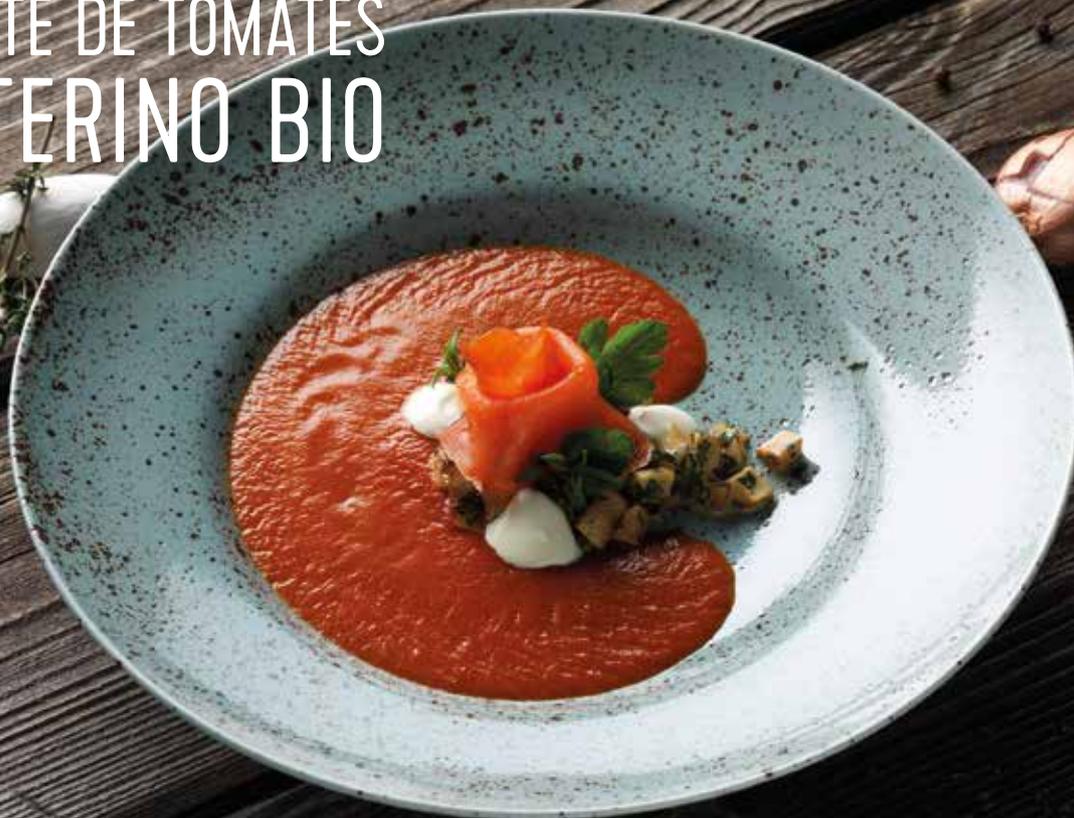


## VELOUTÉ DE TOMATES DATTERINO BIO



# 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.