

SAUMON SAUVAGE COHO DE SITKA COQUILLE SAINT-JACQUES POIVRONS



Ingrédients pour 4 portions

200 g de filet de saumon sauvage Coho de Sitka, surgelé
4 coquilles Saint-Jacques
 $\frac{1}{2}$ poivron jaune, coupé fin
30 g de beurre, clarifié
Jus de citron
50 g de beurre
2 cs de Noilly Prat
10 g d'estragon frais, haché
Fleur de sel
Poivre blanc du moulin

Rôtir le saumon, les coquilles Saint-Jacques et le poivron 2–3 min par côté puis réserver au chaud. Déglacer les sucs de cuisson avec le Noilly Prat et faire réduire. Monter au beurre et ajouter l'estragon. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.

ESPUMA

80 g de saumon sauvage Coho de Sitka, surgelé
120 ml de fumet de poisson
 $\frac{1}{2}$ citron bio, jus
2 cs de sherry
Sel
Poivre blanc moulu
20 g de Pro Espuma Fred
2 cs de parmesan, moulu
Aneth

Pocher brièvement le filet de saumon dans le fumet, le retirer et le laisser refroidir, réserver le fumet. Émietter le saumon refroidi à l'aide d'une fourchette. Mixer rapidement le fumet, ajouter ensuite le saumon, le jus de citron et le sherry jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser refroidir. Verser le mélange dans un iSi Whip en y ajoutant le Pro Espuma Fred. Parachever le plat en ajoutant l'espuma. Garnir d'aneth et de parmesan.