

SAUMON CONFIT AUX EPICES ET FLEUR DE SEL GRILLEE, JUS D'AGRUMES

Ingrédients pour 10 personnes

- 1,5 kg de filet de saumon
- 160 g de fleur de sel (70 + 90)
 - 30 g de sucre
 - 15 g de poivre de Chine
 - 8 g de poivre blanc
 - 7 g de baies de genièvre
 - 4 oranges
- 1/2 botte de menthe poivrée
 - 70 g de crème fouettée
- 1 salade de feuille de chêne
 - 1 citron
 - 70 g d'huile d'olive
- 300 g de dés de légumes cuits croquants
(carottes, courgettes, blancs de poireaux, chou-fleur)
- QS de sel fin, poivre

Préparation

- Dans une poêle chaude, chauffer 70 g de fleur de sel, la piler au mortier avec le sucre, les poivres et le genièvre, réserver.
- Laver les oranges, les peler sans prendre la partie blanche. Frotter énergiquement les peaux obtenues avec 90 g de fleur de sel, réserver ainsi pendant 2 heures environ, rincer à l'eau claire, puis sécher dans un four à 50°C, jusqu'à ce que les zestes soient cassants. Les piler au mortier et ajouter le premier mélange.
- Laver, ciseler finement la menthe poivrée, l'ajouter à la crème fouettée, saler légèrement, réserver.
- Laver la salade.

- Saupoudrer le filet de saumon avec le mélange épices et d'oranges, l'envelopper dans du papier film, réserver au froid pendant 12 heures environ.
- Rincer à l'eau claire le saumon confit, l'éponger, le couper en très fines tranches.
- Jus aux agrumes : presser 1 orange et le citron, mélanger les jus avec l'huile d'olive, sel et poivre.
- Assaisonner la salade avec le jus d'agrumes.
- Dans une assiette, disposer un peu de crème fouettée, puis des fines tranches de saumon, saupoudrer avec le mélange d'épices et d'oranges, puis parsemer les dés de légumes, arroser avec du jus d'agrumes. Servir avec un bouquet de salade.

Préparation

- Dans une poêle chaude, chauffer 70 g de fleur de sel, la piler au mortier avec le sucre, les poivres et le genièvre, réserver.
- Laver les oranges, les peler sans prendre la partie blanche. Frotter énergiquement les peaux obtenues avec 90 g de fleur de sel, réserver ainsi pendant 5 heures environ, rincer à l'eau claire, puis sécher dans un four à 50°C, jusqu'à ce que les zestes soient cassants. Les piler au mortier et ajouter le premier mélange.
- Laver, ciseler finement la menthe poivrée, l'ajouter à la crème fouettée, saler légèrement, réserver.
- Laver la salade.