



Mises en bouches de Fêtes

Saumon mariné, écume de raifort

Pour 4 personnes

800 g de filet de saumon avec peau 250 g de gros sel 125 g de sucre en poudre 2 cuil. à soupe de poivre noir et blanc en grains 1/2 feuille de gélatine 10 cl de bouillon de légume 10 cl de crème fraîche épaisse 1 c à café de raifort 2 c à soupe d'aneth oignon nouveau Sel, poivre.	Plat à marinade Siphon Verrine ou cuillère de présentation Mixeur
--	--

Préparation du saumon (24h de marinade) :

Parez le filet de saumon en retirant les arêtes et les parties brunes ou trop grasses, mélangez le gros sel, le sucre et les poivres concassés et placez-le dans un récipient avec couvercle à la taille du filet.

Lavez le filet de saumon et séchez-le, placez-le dans le récipient en le frottant avec le mélange sel-sucre puis fermez et laissez au frais pendant 24 heures.

Ecume de raifort :

Le jour de la dégustation, faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide, chauffez le bouillon de légume et faites-y dissoudre la gélatine pressée, ajoutez la crème épaisse et le raifort puis mixez finement et goûtez afin de rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Filtrez en versant dans le siphon, fermez, insérez 1 cartouche de gaz et garder au frais pendant 2 heures minimum.

Dressage :

Détaillez des tranches fines de saumon que vous déposez dans les cuillères, parsemez d'aneth et d'oignon ciselé.

Secouez bien le siphon, répartissez sur le saumon et servez immédiatement.

Verrine de lentille purée d'avocat pimentée.

Pour 4 personnes

40 g de lentille verte du puy Une dizaine de queue d'écrevisses ou de crevette 2 avocats mûrs 1 citron 1 c à café de purée de piment 2 c à soupe de sirop d'érable ou de sauce teriyaki 1 c à café de vinaigre de xérès Sel, poivre.	Une poêle Mixeur Une CASROL Verrines
---	---

Faites cuire 20-25 minutes les lentilles dans 7 fois leur volume d'eau : départ à l'eau froide non salée, puis saler l'eau en milieu de cuisson pour que les lentilles restent légèrement croquantes, égouttez et refroidissez-les sous l'eau.

Pendant ce temps, préparez la purée d'avocat au mixer en ajoutant le piment et le citron, salez, poivrez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire

Lavez et décortiquez si nécessaire les écrevisses/crevettes.

Dans une poêle, faites chauffer une noix de beurre, faites saisir 1 minute à feu moyen, déglacez avec le vinaigre puis ajoutez le sirop d'érable et laissez caraméliser les écrevisses sur feu doux.

Dressage :

Au fond de la verrine, placez un lit de lentilles, ensuite l'écrevisse et avec une poche à douille cannulée, ajoutez la purée d'avocat, gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Verrine œufs de truite et mousse d'avocat

Pour 4 personnes

2 gros avocats mûrs 25 cl de crème fraîche le jus de 1/2 citron jaunes 6 feuilles de gélatine 4 brins d' aneth ou de coriandre 1 pot de 100 g d'oeuf de truite	Mixeur Verrines
---	--------------------

Rincez, essorez, effeuillez et ciselez les herbes tout en gardant quelques feuilles entières.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis les faites les fondre dans la moitié de la crème chauffée.

Epluchez et mixez l'avocat avec le jus du citron, le reste de la crème fraîche et le mélange crème/gélatine, laissez reposer au maximum au réfrigérateur.

Déposez dans le fond des verrines une petite cuillère d'œufs de truite, recouvrez de la purée d'avocat avec une poche à douille cannulée et réservez à nouveau au réfrigérateur.

Au moment de servir, décorez d'une feuille entière et dégustez sans attendre.