



Saumon basse température, purée d'artichaut à la truffe et lait moussieux au Parmesan

Pour 4 personnes

<ul style="list-style-type: none"> • 4 morceaux de saumon <p>Crème d'artichaut:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 g de fonds d'artichauts cuits, • 10 cl de crème fraîche liquide, • 50 g de crème épaisse, • 80 g de crème de truffe blanche (épicerie fines) ou huile de truffe • jus de citron. 	<p>Lait moussieux au Parmesan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 cl de lait, • 10 cl de crème liquide entière, • 50 g de Parmesan, • 2 cuil. à s. d'huile de truffe • Quelques noisettes
---	---

Crème d'artichauts:

mixer finement les fonds d'artichauts avec les crèmes et le jus de citron puis ajouter la crème de truffe avant de mixer de nouveau brièvement.

Saumon :

Retirer les arêtes et la peau du saumon; Déposer les morceaux dans du film alimentaire transparent résistant à température, assaisonner et faire des rouleaux façon petits boudins en serrant au maximum.

Mettre au four à 60 °C pendant environ 15 à 20 minutes, la couleur restera rosée (surtout pas de traces blanchâtres qui indiquent une surcuisson).

Lait moussieux au Parmesan

Faire chauffer le lait, la crème et le Parmesan râpé. Ajouter l'huile de truffe et émulsionner au Bamix (ou mixeur plongeant). Réserver.

Dressage: répartir la purée d'artichaut dans les assiettes; dérouler les rouleaux de saumon (et éventuellement les détailler en 2) puis déposer un morceau de saumon sur la purée d'artichaut.

Emulsionner à nouveau le lait de Parmesan tiède et déposer quelques cuillerées à côté du poisson. Ajouter quelques lamelles de noisettes finement tranchées à la mandoline et quelques copeaux de Parmesan....

Carrés au citron sur biscuit sablé

Pour un carré de 20 cm

<p>Pâte sablée:</p> <ul style="list-style-type: none">• 150 g de farine,• 30 g de sucre glace,• 4 cuil. à c. de Maïzena,• 125 g de beurre,• 1/2 cuil. à c. de sel.	<p>Flan au citron:</p> <ul style="list-style-type: none">• 18 cl de jus de citron (7 gros citrons),• 250 g de sucre,• 6 oeufs,• 1 zeste,• 100 g de farine
--	---

Pâte sablée :

Faire fondre le beurre et mettre tous les ingrédients dans le bol du robot. Mélanger rapidement avec la feuille pour obtenir une pâte grossièrement sablée.

Tapisser un cadre de 20 cm de côté et cuire 20 minutes à 180 °C.

Baisser le four à 150 °C.

Flan au citron :

Préparer la garniture: mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène et verser sur la pâte juste dorée. Remettre au four environ 30 minutes à 150 °C; c'est cuit lorsque le mélange est ferme.

Démouler et laisser refroidir.

Couper en petits carrés et saupoudrer généreusement de sucre glace.

NB: Ne soyez pas trop pressés pour découper les carrés. Attendez que tout soit bien refroidi sinon la pâte est trop friable...