



Saumon Grillé et son Emulsion d'Agrumes

Recette pour 4 personnes :

- 4 pavés de Saumon
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 3 citrons
- 1,5g de lecite

en accompagnement : du riz Sauvage par exemple.

1/ Presser les agrumes, afin d'obtenir la même quantité de chaque fruit : 150ml



2/ Griller les pavés de saumon,

3/ mettre les jus pressés dans un récipient assez haut, et y verser les 1,5g de Lecite, mixer l'ensemble avec un mixer plongeant en insérant bien de l'air dans la préparation, afin qu'il se forme une « mousse », laisser reposer 1 minute et récupérer « l'air » .

Et voilà, dressez l'assiette c'est terminé, accompagnez d'un riz sauvage noir par exemple.