

Roulé de saumon fumé à l'aneth et sa crème d'asperges

Pour 6 personnes

Pour le roulé de saumon fumé à l'aneth

Ingrédients :

6 grandes tranches longues de saumon fumé (ou 12 tranches)
300 gr de chutes de saumon fumée
20 cl de crème liquide épaisse
3 cuil à soupe de jus de citron
1 bouquet d'aneth
2 feuilles de gélatine
sel, tabasco
Oeufs de saumon pour la décoration.

Mettre la crème liquide au congélateur
afin qu'elle soit très froide.
Commencer par mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Parallèlement faire chauffer le jus de citron,
et y ajouter les feuilles de gélatine essorées hors du feu
afin de les faire fondre.
Réserver à refroidir à température ambiante.
Mixer les chutes de saumon assez fin.
ajouter y le jus de citron et quelques gouttes de tabasco.
Dans un grand récipient,
fouetter la crème liquide en chantilly.
Incorporer la au saumon haché.
Etaler les tranches de saumon fumé
sur une feuille de papier sulfurisé bien tendue à plat.
Les tranches doivent se chevaucher,
et on formera un grand rectangle bien régulier.
Etalez la mousse de saumon jusqu'à 2 cm des bords.
Parsemez d'aneth, en en gardant pour la décoration.
Puis rouler sans serrer en forme de cylindre.
Envelopper du film alimentaire
et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Pour la crème d'asperges :

Ingrédients :

8 asperges fines
10 cl de crème liquide épaisse
sel, poivre
(ajouter de l'agar agar, chauffer dans un peu d'eau de cuisson pour obtenir des flans - compter alors une bonne cuillère à café d'agar agar)

Couper les extrémités et éplucher les asperges.
Les faire cuire à l'eau salée
Une fois que l'eau bout, compter 5 mn environ pour la cuisson
en vérifiant avec un couteau.
Une fois cuites, retirer de suite les asperges pour les disposer sur un papier absorbant.
Conserver et réserver l'eau de cuisson.
Couper les têtes des asperges et les réserver pour la décoration.
Couper le reste de l'asperges en petits morceaux
que l'on moulinera très fin.
Si on veut un aspect gélifié :
Prendre un peu de jus de cuisson
y ajouter l'agar agar et porter à ébullition.
laisser refroidir un peu
et l'ajouter aux asperges moulinées.
Monter la crème liquide en chantilly bien ferme.
Incorporer la chantilly aux asperges moulinées.
Disposer dans des petites moules
et laisser au réfrigérateur au moins 4 heures

Pour la gelée d'asperges :

Ingrédient :

Jus de cuisson des asperges
1 cuil à café d'agar agar.

Porter le jus de cuisson avec l'agar agar à ébullition
Laisser refroidir dans un grand bol

et mettre au frais

Finition :

Sortir le roulé de saumon fumé

Enlever le film.

*Servir en roulé en coupant les extrémités
ou servir en tranches.*

Décorer avec les oeufs de saumon et l'aneth.

*Déposer un flan d'asperge ou de la crème d'asperge dans l'assiette
et ajouter de la gelée hachurée.*