

Brochette de saumon fumé et boudin blanc sur crème de brocolis

Préparation 10 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de brocolis

1 l de bouillon de volaille

40 cl de crème liquide

Sel et poivre du moulin

Pour les brochettes :

2 boudins blancs

1 coeur de saumon fumé (j'ai mis des morceaux de tranches de saumon en chiffonnade)

8 brins d'aneth

Huile de pépin de raisin

12 brochettes

Détailler les brocolis en petits bouquets après les avoir nettoyés. Les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée. Au bout de 2 mn retirer 6 petits bouquets et les tremper dans de l'eau glacée pour fixer la couleur puis les égoutter et réserver. Cuire les autres encore 8 à 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée. Les laisser refroidir, les égoutter et les écraser.

Porter le bouillon de volaille avec la crème à ébullition, ajouter les brocolis écrasés, porter à nouveau à ébullition et mixer au mixeur plongeant. Réserver au chaud.

Tailler le coeur de saumon en 6 dés et les rouler dans l'aneth ciselé.

Dans une poêle faire dorer les boudins blancs badigeonnés d'huile au pinceau. J'ai auparavant retiré la peau pour plus de facilité à la dégustation. Quand les boudins blancs sont dorés les couper en tronçons.

Sur les brochettes mettre une tête de brocolis réservée, un dé de saumon fumé et un tronçon de boudin blanc.

Au moment de servir émulsionner la crème de brocolis à l'aide d'un mixer plongeant, la répartir dans les assiettes creuses et déposer une brochette.

Au dernier moment si on reçoit, il suffira de réchauffer le velouté et de faire dorer les boudins blancs. J'ai adapté la longueur des brochettes au récipient utilisé et pour plus de facilité, afin que les brochettes se posent mieux sur le bord de l'assiette j'ai mis 2 brochettes autrement les brochettes roulent et tombent dans l'assiette.

