Duo de saumon avec mayonnaise à l'ail noir



Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée d'ail noir 325g

Ingrédients

10

- Pour le tartare de saumon
- 1000 g de filet de saumon
- sel et poivre selon votre goût
- jus de citron vert

Pour la mayonnaise à l'ail

- 250 g de yaourt grec
- 100 g de blanc d'œuf
- 25 g de gomme xanthane
- 15 dl d'huile d'olive neutre
- jus de 3 citron vert
- 50 g de purée black garlic Bresc
- Pour la sauce aigre-douce
- 20 dl de vinaigre
- 875 g de sucre
- 140 cl d'eau
- 100 g de sel
- 10 feuilles de laurier
- 10 clous de girofle
- 50 g de graine de coriandre
- 13 gousses d'ail Bresc
- Pour le chutney
- 500 g de concombre coupé en brunoise
- 250 g de cornichon coupé en brunoise
- 50 g d'échalotes hachées Bresc
- 125 g de sucre gélifiant
- 3 cl d'huile
- 30 zestes d'orange
- Autre
- 13 radis
- 3 radis noir
- 25 hypholomes en touffe (champignons)

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Couper le filet de saumon en douze morceaux, hacher 2 portion finement en tartare et assaisonner de sel et poivre, et un peu de jus de citron vert.
Faire cuire le reste des portions de saumon sur le côté peau dans un filet d'huile chaude, mi-cuit, le retourner, ajouter un morceau de beurre et laisser reposer.
Pour la mayonnaise, mixer les ingrédients indiqués dans le blender jusqu'à obtenir une mayonnaise et assaisonner éventuellement.
Mélanger les ingrédients pour la sauce aigre-douce, porter rapidement à ébullition, laisser directement refroidir et tamiser.
Laver tous les légumes, les couper en fines tranches et verser la sauce aigre-douce dessus. Laisser mariner pendant une heure.
Pour le chutney, faire suer l'échalote dans un peu d'huile, ajouter le concombre, les cornichons, les zestes et le sucre gélifiant et laisser cuire 5 minutes. Saler et poivrer et laisser refroidir.
Servir le saumon tiède avec une quenelle de tartare sur l'assiette et garnir de quelques filets de mayonnaise, de chutney et de légumes aigres-doux.