

Pavé de saumon mi-cuit, garniture à base de pralin sucré-salé au soja et au sésame, et de crème à la coriandre sur un lit crémeux de fenouil à la coriandre



Cette recette a été élaborée pour 4 portions dégustation

Crème à la coriandre...

- 1 botte de coriandre (environ 50 g)
- 150 ml de crème fraîche (*de Normandie*)
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel

Pralin salé aux graines de sésame, huile de sésame toasté et sauce soja...

- 100 g de sucre de canne blond
- 1 c. à thé d'huile de sésame toasté
- 1 c. à thé de sauce soja allégée en sel
- 2 c. à soupe de graines de sésame grillées

Crèmeux de fenouil croquant à la coriandre...

- 2 à 3 échalottes
- 1 bulbe moyen de fenouil
- 1 à 2 bottes de coriandre (50 à 100 g)
- 1 tige fraîche de fenouil aromatique (feuilles, fleurs et/ou graines)
- 50 à 100 ml de crème à la coriandre (voir la recette plus haut)
- 1 pincée de bicarbonate de sodium
- Sel

Pavés de saumon mi-cuits à l'unilatéral...

- 300 à 500 g de pavés de saumon avec la peau (*Irlande*)
- Huile d'olive
- Sel

Dressage et décoration...

- Feuilles de coriandre
- Feuilles de fenouil aromatique
- Crème à la coriandre (*voir la recette plus haut*)
- Pralin salé aux graines de sésame, huile de sésame toasté et sauce soja (*voir la recette plus haut*)
- Graines de sésame grillées

 Les Étapes :

Crème à la coriandre...

Effeuillez la coriandre. Mixez les feuilles avec l'huile d'olive et la crème fraîche épaisse. Salez. Conservez au frais.

Pralin salé aux graines de sésame, huile de sésame toasté et sauce soja...

Versez le sucre, l'huile de sésame et la sauce soja dans une casserole à fond épais. Faites chauffer sur feu vif. Une fois que le sucre commence à se soulever, mélangez à la spatule sans arrêt jusqu'à ce que la température atteigne les 120-125°C. Ajoutez les graines de sésame. Mélangez jusqu'à ce que le sucre atteigne les 148-150°C. Étalez rapidement sur une feuille de papier cuisson. Réservez. Une fois refroidi, mixez-le. Réservez loin d'une source de chaleur.

Crèmeux de fenouil croquant à la coriandre...

Effeuillez les bottes de coriandre, réservez. Émincez finement l'échalote, réservez 50 g. Faites blanchir 200 g de fenouil coupé en petits cubes à l'eau bouillonnante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate de sodium. Stoppez la cuisson en égouttant puis en faisant tremper le fenouil dans de l'eau très froide. Égouttez. Réservez.

Quinze minutes avant le service, faites suer sans coloration le fenouil et l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Salez. Laissez cuire sur feu doux au maximum une dizaine de minutes afin de préserver le croquant du fenouil. Réservez au chaud.

Juste avant de servir. Hachez finement les feuilles de coriandre et les feuilles et graines de fenouil aromatique. Mélangez-les aux légumes chauds. Ajoutez la crème de coriandre. Mélangez et salez si nécessaire.

Pavés de saumon mi-cuits à l'unilatéral...

Coupez quatre carrés de saumon dans la partie la plus épaisse et homogène des pavés. Quinze minutes avant le service, huilez puis salez les morceaux prélevés. Faites-les cuire côté peau sur un feu doux pendant environ dix minutes et ce sans les retourner.

Dressage et décoration...

Saupoudrez légèrement le fond des assiettes de pralin moulu. Dans le milieu de l'assiette, déposez une portion de mélange de fenouil crèmeux à la coriandre. Sur chaque pavé, déposez de la crème à la coriandre que vous saupoudrez ensuite de pralin et de graines de sésame. Déposez le pavé ainsi préparé sur les légumes crèmeux. Décorez l'assiette de crème à la coriandre, de feuilles de coriandre et de fenouil aromatique.

Dégustez avec le **Champagne Allouchery-Perseval, Le Brut Réserve Premier Cru.**