

Bun'n'roll, saumon Gravelax, crème légère citron



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
176968	Bun'n'roll pur beurre PAC 85 g Bridor	10 Pièce
202175	Filet de saumon salmo salar avec peau sans arêtes BIO 900/1800 g	0.75 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.35 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	0.2 Kilo
253742	Pois maraîchers CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	0.1 Kilo
	Citron vert	1 Pièce
	Citron tigré	1 Pièce
	Gros sel	0.3 Gramme
	Sucre cristal	0.2 Kilo
	Poivre	0.08 Kilo
	Radis	0.1 Kilo
	Salade de jeunes pousses	0.5 Kilo

Etapas de préparation

- 1 Préparation du saumon gravelax**
Réaliser un mélange de 300 g de gros sel, 200 g de sucre cristal, 80 g de poivre concassé. Dans un bac gastro avec du papier sulfurisé, déposer le mélange homogène sur le saumon. Mettre un couvercle. Déposer en chambre froide à 0/+3°C pendant 24 h.
- 2** Essuyer puis rincer. Au zesteur, déposer le citron vert et le citron tigré. Remettre en chambre froide positive pendant 24 h. Mettre ensuite le saumon sous vide pendant 48 h à 0/+3°C.
- 3 Cuisson du bun'n'roll**
Cuire le bun sur grille dans son support d'origine au four à 175°C pendant 18/25 minutes. Réserver à température ambiante.

Bun'n'roll, saumon Gravelax, crème légère citron

4 Préparation de la crème

Faire infuser pendant 5 minutes le citron et le citron tigré en zeste dans la crème 35%. Rectifier l'assaisonnement. Filtrer. Réserver au frais. Monter en chantilly.

5 Réaliser le montage

Fendre les buns en deux. Découper le saumon en tranches fines puis rouler. Ajouter les éléments un à un. Servir avec une salade de jeunes pousses.

Astuce du chef



La mise sous vide du saumon permet de décupler ses arômes

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid