

## Cœur de saumon confit à l'huile de cannelle et sa vinaigrette soja-cacao



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
40 g	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383
40 g	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
10 g	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
30 g	Gros sel gris de Guérande IGP en sachet 1 kg TRADYSEL	0135813
500 g	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
10 g	Mélange 5 baies entières en boîte 180 g DUCROS	0032790
50 g	Miel de fleur d'oranger en pot verre 30 g BONNE MAMAN	0136260
4 pièces	Pavés de saumon (120 g)	~
5 g	Baie de Szechuan rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153375
200 g	Sauce soja sucrée en bouteille 975 ml KIKKOMAN	0025544
30 g	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323

### Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 100°.
- 2 Dans un récipient à fond plat et aux bords relevés, verser toutes les épices : cannelle, thym, gros sel, baie de Szechuan, verser l'huile d'olives et mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

- 3 Placer le plat au four et faire chauffer l'huile à 90°/100° laisser infuser toutes les épices dans l'huile d'olive pendant environ 1 heure (comme pour un thé).
- 4 Placer les pavés de saumon dans l'huile chaude infusée à la cannelle, replacer le plat au four à 80° pendant 25 à 30 minutes afin de confire très lentement les pavés.
- 5 Préparer la vinaigrette soja cacao, dans un récipient mélanger le miel, le cacao en poudre, la sauce soja et monter le tout avec l'huile d'olive comme une vinaigrette.
- 6 Retirer les pavés de saumon de leur infusion, égoutter les pavés à l'aide de papier absorbant, puis snacker 30 secondes de chaque côté dans une poêle bien chaude sans matière grasse.
- 7 Dresser à votre convenance, rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le poivre cinq baies.

## Astuce du chef

Vous pouvez ajouter si vous le souhaitez quelques coques cuites façon marinière pour ajouter une saveur iodée à votre plat.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis vin blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY