

Crème de lentilles au jus de truffe, saumon au sel fumé des Salish



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Beurre doux	~
1	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
130 g	Brisure de truffe noire en boîte 105 g PLANTIN	0206332
0.25	Crème liquide 35% MG	~
1500 g	Filet de saumon	~
800 g	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
0.3	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
0.25	Jus de truffe 1er choix en boîte 1/2 PLANTIN	0008619
250 g	Lentilles vertes Bio en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0053993
50 g	Poivre noir concassé en boîte 400 g CARAVELLE	0093090
200 g	Sel fumé des salish en sachet 1 kg TERRE	0093370
1000 g	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

Étapes de préparation

- 1 Mettre au sel le filet de saumon deux à trois jours auparavant en utilisant un mélange sel, sucre, poivre, et sel fumé des Salish pendant 24 heures. Bien le rincer et le mettre à l'huile pendant deux jours avant de l'utiliser.
- 2 Dans un grand volume d'eau, mettre en cuisson les lentilles vertes. Ajouter le sachet de bouillon de légumes. En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.
- 3 Egoutter partiellement et mixer les lentilles jusqu'à obtenir une texture lisse.

- 3 Ajouter le jus de truffe, la crème liquide tiède, et la brisure de truffe. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- 4 Sortir le filet de saumon de l'huile, bien l'égoutter. Le découper en fines tranches.
- 5 Dans une assiette creuse, dresser la crème de lentilles avec une rosace de saumon. Servir rapidement.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Mâcon-Villages blanc AOC en bouteille 75 cl DOMINIQUE MOREL