

Saumon braisé façon daschi kombu

Coût :

€ € €



Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
244150	Pavé de saumon Salmo salar BIO avec peau sans arêtes 150 g	1 Pièce
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	30 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	30 Gramme
	Bouillon de homard	0.01 Litre
	Oignon rouge	10 Gramme
	Orange	0.5 Pièce
	Citron vert	0.5 Pièce
	Huile de sésame, algues kombu	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Faire fondre le bouillon dans une casserole. Emincer les pois gourmands.
- 2 Ajouter le jus d'orange, le jus de citron vert, les algues et les oignons rouges émincés.
- 3 Pocher les fèves de soja et les pois gourmands dans le bouillon.
- 4 Cuire le saumon au four, sur plaque à pâtisserie, à chaleur sèche à 220-250°C, peau sur le dessus.
- 5 Ajouter du bouillon et la garniture sur les pavés de saumon
- 6 Faire rôtir à la poêle le chou chinois avec l'huile de sésame.
- 7 Dresser.

Saumon braisé façon daschi kombu

L'astuce du chef



Déglacer le saumon en sortie de four apporte une texture braisée à la chair.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid