

Saumon Mariné au sel fumé et houmous de betterave acidulé



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1 PCE	Sac de conservation sous vide 25 x 35 en paquet de 100 PUBLIEMBAL	0232642
1	Un filet de saumon	~
0.5	Sel fumé des salish en sachet 1 kg TERRE	0093370
PM	Poivre Timiz en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0167478
0.1	Sauce ponzu yuzu platinum en bouteille 300 ml SENS GOURMET	0174407
0.5	Betteraves en dés assaisonnées CE2 en boîte 5/1 BONDUELLE	0243234
0.1	Pâte de sésame Tahini en bouteille 1 kg CEREN	0186407
0.05	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.015	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
PM	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
0.1	Yaourt grec	~

Étapes de préparation

- 1 Mixer finement la betterave dans un robot, puis ajouter le citron yuzu, incorporer la tahini, le yaourt grec ainsi que l'ail et un filet d'huile d'olive, puis mixer à nouveau afin d'avoir une texture bien homogène
- 2 Dresser sur tout le tour de l'assiette le houmous de betteraves à l'aide d'un emporte pièce.

- 3 Mettre le saumon à mariner avec le sel fumé des salish, le ponzu et le poivre Timiz fraîchement râpé, puis le mettre sous vide dans un sac prévu à cet effet et le réserver au frais 12h,
- 4 Rincer le saumon, puis le découper en fine tranche afin de réaliser une belle rose que vous disposerez dans le milieu de l'assiette.