

Couteau et saumon fumé sauce cressonnière et gribiche



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0219080
0.1	Cornichons entiers mi-fins au vinaigre 60/79 en boîte 4/4 HUGO REITZEL	0245106
0.1	Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS	0155504
1 CAC	Persil déshydraté en boîte 70 g DUCROS	0170864
1 CAC	Estragon désydraté en feuille en boîte 90 g	0170862
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
2 PCE	Oeuf frais	~
3 bottes	Cresson de fontaine	~
0.015	Beurre doux	~
0.01	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.2	Crème fraîche liquide UHT	~
0.045	Vodka	~
0.045	Noilly Prat	~
PM	Sauce piquante aux herbes de Provence EDC en bouteille 100 g MARTIN	0286229
10 PCE	Couteaux	~
1 PCE	Sac conservation sous vide 15 x 30 en paquet de 100 PUBLI EMBAL	0088647
0.015	Beurre doux	~

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
PM	Persil frais haché	~
0.5	Saumon fumé non tranché	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer la sauce gribiche : en commençant par cuire les œufs durs, les refroidir puis les écaler.
- 2 Hacher les jaunes et blancs d'œufs durs séparément.
- 3 Hacher les câpres et les cornichons. Mélanger les herbes déshydratées, les câpres, les cornichons ainsi que les œufs durs hachés.
- 4 Incorporer le tout à la mayonnaise en mélangeant intimement. Ajouter quelques gouttes de sauce piquante. Vérifier et corriger l'assaisonnement. Réserver.
- 5 Préparer la sauce cressonnière : Commencer par réhydrater l'échalote lyophilisée dans le Noilly Prat et la vodka. Faire fondre le beurre et y faire suer l'échalote égouttée (en conservant les alcools pour la suite culinaire).
- 6 Couper et éliminer les plus grosses tiges des bottes de cresson, puis les laver à grande eau. Bien égoutter avant de les ajouter à l'échalote suée. Bien mélanger et laisser fondre quelques minutes. Ajouter un peu d'eau et le reste des alcools. Continuer la cuisson jusqu'à rendre le cresson bien tendre. Mixer finement l'ensemble avec la crème fraîche réchauffée. Assaisonner et relever avec la sauce piquante .
- 7 Préparer les éléments complémentaires : tailler des pavés de saumon fumé, préparer quelques bouquets de cresson et une vinaigrette, à l'huile de noisette par exemple.
- 8 Cuire les couteaux : placer les couteaux bien rincés dans un sac à sous-vide (dégorgement préalable dans un grand volume d'eau salé pendant au moins 1 heure, pour éliminer le maximum de sable résiduel). Les plonger dans une eau à 65°C pendant 3 minutes. Les décortiquer puis les faire revenir brièvement dans un peu de beurre chaud, de l'ail, un peu d'échalote et de persil frais haché. Eviter la surcuisson qui les rendrait caoutchouteux. Vérifier et corriger l'assaisonnement, puis réserver au chaud.
- 9 Pour le dressage : Déposer une belle cuillère de sauce cressonnière au cœur de l'assiette et la répartir de manière harmonieuse. Ajouter par-dessus quelques gouttes de sauce piquante bien visibles. Placer le couteau persillé, une cuillère de sauce gribiche, un pavé de saumon fumé et un bouquet de cresson de fontaine avec un filet de vinaigrette. Servir aussitôt.