

Dôme de saumon, de panais au citron noir et aux petits légumes d'antan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
269696	Saumon fumé d'Ecosse à la ficelle tranché 1,8/2,2 kg	500 Gramme
269765	Œufs de truite d'Aquitaine 80 g	50 Gramme
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
270457	Mirepoix de légumes d'antan 1 kg.	200 Gramme
247115	Crème Plus au Mascarpone 36,5% MG UHT 1 L Debic	40 Centilitre
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	1 Gramme
	Citron noir	1 Pièce
	Lanières de poireaux au sel fumé	PM
	Fleur de sel, poivre rouge de Kampot	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparation des panais : cuisson des panais en bac gastro avec couvercle au four mixte. Ecraser grossièrement après cuisson et passer en cellule de refroidissement.
- 2 Pendant ce temps, infuser la crème mascarpone avec le citron noir. Ajouter le poivre de Kampot, mixer, laisser refroidir, puis monter en chantilly. Réserver.
- 3 Préparation de la farce : faire sauter à l'huile fumée le mirepoix de légumes d'antan. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le panais et la chantilly.
- 4 Moulage du saumon : déposer la tranche dans le moule de votre choix et garnir avec la farce aux légumes. Refermer l'ensemble puis démouler. Finir avec les lanières de poireaux et les œufs de poisson.

Dôme de saumon, de panais au citron noir et aux petits légumes d'antan

Pour les lanières de poireau fumé, les cuire en poche sous vide avec du sel fumé.

Grégory Le Bihan, conseiller culinaire PassionFroid Hauts de France - Normandie