

# Saumon rôti dashi, émulsion d'asperges vertes, tomates cerises et cacahuètes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
202175	Filet de saumon salmo salar avec peau sans arêtes BIO 900/1800 g	170 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	60 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	30 Gramme
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	130 Gramme
	Bouillon dashi	0.2 Litre
	Brin de cive fraîche	1 Pièce
	Cacahuètes	10 Gramme
	Huile de sésame	0.01 Litre
	Saké, sel, poivre	PM

## Etapes de préparation

- 1 Préparation de la marinade : faire suer dans de l'huile de sésame les asperges vertes, les tomates cerises et une partie des cacahuètes torréfiées. Mouiller à l'aide d'une partie du bouillon dashi et porter à ébullition. Mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse, vérifier l'assaisonnement et réserver au frémissement (85/90°C).
- 2 Cuisson du poisson : cuire au four à 200°C les pièces de saumon avec ou sans décongélation en prenant soin de ne pas les saler. En sortie de four, flamber au saké puis déglacer les pièces de saumon à l'aide de la marinade chaude. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Préparation de la garniture : mettre le riz en température dans un bouillon dashi, vérifier l'assaisonnement et réserver. Ajouter des brisures de cacahuètes torréfiées et de la cive ciselée. Vérifier l'assaisonnement et réserver. Dresser.

# Saumon rôti dashi, émulsion d'asperges vertes, tomates cerises et cacahuètes

## L'astuce du Chef

---



La marinade à chaud, appelée aussi marinade instantanée, est idéale pour les restaurateurs souhaitant proposer à leur clientèle des plats originaux sans avoir de préparation en amont. La cuisson s'effectue de manière traditionnelle, puis, en déglacant avec la marinade chaude, les parfums et les saveurs vont venir customiser les pièces de poissons ou de viandes, tout en gardant l'identité du produit. L'aromatisation ne sera qu'en périphérie et subtile.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid