

Cube de saumon laqué au sirop d'érable, mousseline d'artichaut, chips de sésame |

Recette pour 12 tapas



Description

Une bouchée tout en saveurs d'ici, accompagnée d'une purée soyeuse. Vous allez craquer comme la chips de sésame qui l'accompagne.

L'astuce du chef

Il est important que les cubes de saumon soit de la même épaisseur afin d'avoir un temps de cuisson.

Ingrédients

Pour le saumon

- 600 Gr Filet de saumon
- 50 Ml Sirop d'érable
- 1 Cuil. à thé Grains de poivre rose
- 1 Cuil. à thé Baies de genièvre
- Sel et poivre

Pour la mousseline de coeur d'artichaut

- 300 Gr Coeur d'artichaut
- 100 Ml Huile d'olive
- 100 Gr Échalote
- 1 Unité(s) Citron
- 500 Ml Fumet de poisson
- 1 Unité(s) Ail
- Sel et poivre

Pour les chips de sésame

- 4 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 1 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 20 Ml Beurre fondu
- 10 Ml Huile de sésame grillé
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Pour le saumon

Préparation :

Dans un mortier, prenez soin de bien écraser le poivre rose et les baies de genièvre.

Dans une casserole, faites bouillir le sirop d'érable avec le mix de baies et laissez réduire quelques minutes.

Détaillez votre saumon en cubes réguliers (12) , gardez la peau si vous désirez. Puis, dans une poêle bien chaude avec de l'huile de canola, saisissez les des deux côtés : 2 minutes côté peau, 30 secondes côté chair.

Débarrassez-les sur un plateau allant au four, appliquez votre réduction de sirop d'érable et passez-les au four 5 minutes avant de servir, repassez un peu de sirop d'érable avant de servir.

Pour la mousseline d'artichaut

Coupez les cœurs d'artichaut en grosse brunoise, ciselez l'échalote et écrasez l'ail.

Dans une casserole avec de l'huile chaude (préférence huile olive), faites colorer l'échalote et les cœurs d'artichaut, ajoutez l'ail et le fumet de poisson, puis laissez cuire jusqu'à avoir les cœurs d'artichaut fondants.

Passez le tout à la passoire (gardez un peu de liquide au cas où).

Dans un robot, mixez l'artichaut avec l'huile d'olive et le jus d'un citron jusqu'à l'obtention d'une purée lisse, goûtez, rectifiez l'assaisonnement, gardez au chaud.

Pour la chips au sésame

Détaillez les feuilles de brick en 12 pointes égales. Dans un petit bol, faites fondre le beurre au micro-ondes puis mélangez-le à l'huile de sésame grillé.

Sur une plaque allant au four munie d'un papier parchemin, déposez les pointes de feuilles de brick puis, avec un pinceau, badigeonnez chaque pointe du mélange beurre huile et parsemez généreusement de graines de sésames.

Cuire au four 4 à 6 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Pour le montage

Dans un contenant de votre choix, mettez de la mousseline d'artichaut, déposez un cube de saumon par-dessus et enfin une chips au sésame, servez aussitôt.

Bon appétit!