Pavé de saumon en croûte de miso blanc et érable, écrasé de pommes de terre au sésame, poireaux brûlés et beurre blanc au yuzu

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat raffiné aux accents asiatiques qui marie avec élégance gourmandise, fraîcheur et profondeur. Le saumon, rôti juste assez pour conserver un cœur tendre et légèrement nacré, est recouvert d'une croûte croustillante au miso blanc, à l'érable et au sésame, à la fois salée, sucrée et délicatement caramélisée. Il repose sur un écrasé de pommes de terre onctueux et légèrement rustique, parfumé à l'huile de sésame grillé et aux oignons verts. Les poireaux, fondants à cœur puis fortement colorés, apportent une savoureuse note fumée, tandis que le beurre blanc au yuzu enveloppe l'ensemble d'une sauce soyeuse, vive et subtilement acidulée. Une assiette spectaculaire et parfaitement équilibrée, idéale pour offrir à vos invités une véritable expérience gastronomique à la maison.

L'astuce du chef

Pour conserver un saumon moelleux et nacré, adaptez la cuisson à l'épaisseur des pavés plutôt que de vous fier uniquement au temps indiqué. Sortez-les du four lorsqu'ils sont encore légèrement translucides au centre : la chaleur résiduelle poursuivra leur cuisson pendant quelques minutes. Si la croûte manque de coloration, passez les pavés très brièvement sous le gril en les surveillant constamment, car le miso et le sirop d'érable peuvent caraméliser très rapidement. Salez également le saumon avec retenue puisque le miso et la sauce soya apportent déjà une quantité importante de sel.

Ingrédients

Pour le saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la croûte de miso blanc et érable

- 40 Gr Miso
- 25 Ml Sirop d'érable
- 50 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 30 Gr Beurre
- 10 Ml Sauce soya
- 5 Ml Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour l'écrasé de pommes de terre au sésame

- 700 Gr Pommes de terre yukon gold
- 75 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre

Pour les poireaux brûlés

- 2 Unité(s) Poireau
- 100 Ml Bouillon de légumes
- 20 Gr Beurre

- 10 Ml Huile de sésame grillé
- 15 Gr Graines de sésame
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 0 Au goût Sel et poivre

- Sel et poivre
- Huile végétale

- 15 Ml Huile végétale
- 10 Ml Sauce soya

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour le beurre blanc au yuzu

- 1 Unité(s) Échalote française
- 100 Ml Vin blanc
- 25 Ml Yuzu
- 30 Ml Crème 35%
- 150 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

- Sortez les pavés de saumon du réfrigérateur environ 15 minutes avant la cuisson.
- Épluchez les pommes de terre et taillez-les en cubes.
- Coupez les poireaux en deux sur la longueur et lavez-les soigneusement entre les différentes couches.
- Ciselez l'échalote et les oignons verts.
- Taillez le beurre froid en petits cubes.

Préparation de la croûte de miso blanc et érable

Dans un bol, réunissez le miso blanc, le sirop d'érable, le beurre mou, la sauce soya et le jus de lime.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez la chapelure panko et les graines de sésame.

Mélangez délicatement afin de conserver une texture légèrement friable.

Préparation du saumon

Déposez les pavés de saumon sur une plaque recouverte de papier parchemin. Badigeonnez-les légèrement d'huile végétale et poivrez.

Répartissez la croûte de miso blanc sur le dessus de chaque pavé et pressez légèrement afin de la faire adhérer.

Faites cuire au four pendant 9 à 12 minutes, selon l'épaisseur des pavés. Terminez sous le gril pendant 1 minute si nécessaire afin de bien colorer la croûte.

Le saumon doit rester moelleux et légèrement nacré à cœur.

Préparation de l'écrasé de pommes de terre au sésame

Déposez les cubes de pommes de terre dans une casserole d’eau froide salée.

Portez à ébullition et laissez cuire pendant 15 à 18 minutes, jusqu’à ce qu’ils soient tendres.

Égouttez-les soigneusement et remettez-les dans la casserole pendant 1 minute afin d’éliminer l’excédent d’humidité.

Ajoutez la crème chaude, le beurre et l’huile de sésame. Écrasez les pommes de terre à l’aide d’un presse-purée ou d’une fourchette en conservant une texture légèrement rustique.

Ajoutez les graines de sésame et les oignons verts. Salez, poivrez et gardez au chaud.

Préparation des poireaux brûlés

Déposez les demi-poireaux dans un plat de cuisson, face coupée vers le haut.

Ajoutez le bouillon de légumes et la moitié du beurre. Salez et poivrez, puis couvrez de papier aluminium.

Faites cuire au four pendant 15 à 18 minutes, jusqu’à ce que les poireaux soient tendres, mais qu’ils conservent leur forme.

Égouttez-les délicatement.

Dans une poêle très chaude, ajoutez l’huile végétale et déposez les poireaux, face coupée vers le bas.

Faites-les colorer fortement pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le reste du beurre et la sauce soya. Arrosez les poireaux jusqu’à ce qu’ils soient brillants et légèrement caramélisés.

Préparation du beurre blanc au yuzu

Dans une petite casserole, réunissez l’échalote et le vin blanc.

Portez à ébullition et laissez réduire jusqu’à ce qu’il ne reste qu’environ 30 ml de liquide.

Ajoutez le jus de yuzu et la crème. Portez à léger frémissement.

Réduisez le feu au minimum et incorporez progressivement les cubes de beurre froid en fouettant constamment. La sauce ne doit pas bouillir.

Passez le beurre blanc au chinois fin, puis salez et poivrez.

Montage

Déposez une généreuse cuillerée d’écrasé de pommes de terre au sésame dans chaque assiette.

Ajoutez un demi-poireau brûlé, puis déposez le pavé de saumon rôti sur l’écrasé.

Versez le beurre blanc au yuzu autour du saumon.

Terminez avec quelques graines de sésame, des rondelles d’oignon vert et quelques jeunes pousses.

Bon appétit!