

Tartare de gravlax de saumon, crème citronnée à l'érable, crostini campagnard à la fleur de sel |

Recette pour 12 Tapas



Description

Gravlax de saumon coupé comme un tartare, présenté sur une tranche de pain de campagne grillée, billes de crème de fromage citronné.

Ingrédients

Gravlax de saumon

- 500 Gr Filet de saumon
- 80 Gr Gros sel
- 80 Gr Sucre glacé
- 10 Gr Graines de fenouil
- 3 Branche(s) Aneth
- 5 Gr 3 poivres

Crème citronnée

- 100 Gr Fromage à la crème
- 50 Gr Crème 35% à cuisson
- 0.25 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable

Crostini

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Gravlax de saumon

Mélangez les graines de fenouil et l'aneth haché grossièrement avec le sel et le sucre.

Posez le filet de saumon côté peau sur une plaque avec papier cuisson. Arrosez-le de vodka sur toute la surface de la chair.

Ensuite, répartissez uniformément le mélange réalisé auparavant, assurez-vous que toute la surface de la chair est bien couverte par le mélange.

Déposez un film alimentaire sur la pièce entière, placez-le au frigo durant environ 10-12 heures. Par la suite, nettoyez le filet de saumon en le passant sous un filet d'eau froide.

Crème citronnée

Dans un bol, mettez la crème de fromage, brassez-la avec une spatule en bois. Ajoutez la crème, assaisonnez, continuez de mélanger. Ajoutez le jus de citron et le sirop d'érable, mélangez à nouveau. Il ne vous restera plus qu'à remplir une poche à douille, puis réalisez de jolies petites boules de crème citronnée sur le tapas.

Tartare de gravlax de saumon

Détaillez le gravlax en tranches, ensuite continuez la découpe comme un tartare, réalisez de petits dés. Dans un bol, réunissez le tartare avec du jus de Yuzu, poivre, ciboulette, oignon vert. Mélangez l'ensemble, rectifiez l'assaisonnement.

Remplissez un emporte-pièce (de 3,5 cm de diamètre) de tartare, tassez-le suffisamment pour pouvoir le démouler. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. Le moment venu, vous coucherez le cylindre de tartare sur les crostini.

Crostini

Posez vos tranches de pain de campagne sur une plaque de cuisson, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez-les avec la fleur de sel et du poivre, enfournez-les pour 6 min environ. Surveillez la coloration des crostini. Laissez-les refroidir avant de les utiliser.

Montage

Déposez un cylindre de tartare sur le crostini, ajoutez les petites boules de crème, finalisez avec une herbe fraîche.

Bon appétit!