Tartare de saumon fumé minute, crème fouettée à l’aneth, câpres frites

Recette pour 12 tapas

Description

Une technique plutôt simple qui n'est pas coutume, mais qui vous ouvrira vers d'autres créations.

Rapide, efficace, une recette qui fera plein d'envieux.

L'astuce du chef

Il est possible d'utiliser un saumon déjà fumé que vous trouverez dans le commerce, sinon un saumon gravlax fera aussi bien pour cette recette.

Ingrédients

Saumon

- 400 Gr Filet de saumon sans peau
- 2 Poignée(s) Copeaux de bois pour fumage
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crème

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Branche(s) Aneth
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

Mise en place

Zestez les citrons et les presser pour récupérer le jus.

Hachez grossièrement l'aneth, gardez quelques branches pour la finition.

Détaillez le saumon en cubes (Macédoine) d'environ 1 cm côté maximum.

Montez la crème comme une chantilly, la réserver au frigo.

Dans une poêle avec une belle quantité d'huile végétale, une fois chaude, faites frire les câpres environ 1 minute. Ensuite les déposez sur un papier absorbant, changez le papier régulièrement.

Fumage du saumon

Déposez les copeaux de bois de fumage dans un récipient en inox. Étalez les cubes de saumon sur une plaque perforée ou une grille fine.

À l'aide d'un chalumeau, allumez les copeaux de bois, une fois une braise obtenue, déposez dessus la plaque avec le saumon.

Déposez un film alimentaire (ou couvercle) sur l'ensemble de manière hermétique, laissez le saumon s'enfumer durant 3 à 4 minutes.

Débarrasez le saumon une fois suffisament fumé, cela vous le déciderez en le goûtant.

Finition, montage

Mélangez délicatement l'aneth, le saumon fumé, les zestes et le jus de citron dans la crème montée. Assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Déposez l'ensemble dans vos verrines, déposez un peu d'aneth en finition avec un filet d'huile d'olive, ainsi qu'un tour de moulin à poivre.

Finalisez en déposant une belle cuillère de câpres frites.

Bon appétit!