

Saumon

Purée de pomme de terre au romarin

Pickles d'oignons rouges

Temps de cuisson 1h
Temps de préparation 30 min
Quantités 2 pers

Outils utilisés Cuisson basse température



Ingrédients

<i>saumon</i> - filet de saumon	pc	2
eau	mL	320
gros sel	g	100
sucre	g	20
huile d'olive		QSP
<i>purée de pdt</i> - pomme de terre	g	250
sel	g	3
crème liquide	mL	120
beurre	g	120
romarin		QSP
<i>pickles</i> - oignons rouges	pc	2
vinaigre blanc	mL	240
sucre	g	56
sel	CAC	4
grains de poivre	CAS	1
thym	bche	1

Procédé

saumon - préchauffer le bain à 48°C
réaliser une saumure avec l'eau / sel / sucre et y plonger le saumon pendant 20 min
éponger le saumon
enrober le saumon d'un filet d'huile d'olive
mettre le saumon sous vide et cuire 1h à 48°C

purée de pdt - préchauffer le bain à 90°C
peler les pdt, les couper en mirepoix (1-1.5 cm)
sceller dans un sac les pdt + sel + crème
cuire 1h à 90°C
ôter du sac et passer au presse purée
ajouter petit à petit le beurre coupé en dés jusqu'à consistance souhaitée et assaisonner

pickles - préchauffer le bain à 80°C
dans un bol, mélanger vinaigre, sucre, sel
émincer les oignons finement
sceller dans un sac le liquide, les oignons, le poivre et le thym
cuire 5 min
retirer du bain, et laisser refroidir au moins 30 min

dressage - dans un bol, déposer un peu de purée, par dessus le saumon, ainsi que des pickles