

Tartare de saumon Crème de cresson et pommes paille

Ingrédients pour 6 personnes

Pour le tartare :

500 g de saumon sans peau et sans arête,
2 oignons nouveaux,
1 citron vert,
6 branches de coriandre fraîche,
3 cl d'huile d'olive,
4 pincées de sel,
4 pincées de piment d'Espelette,
3 pincées de fleur de sel,

Pour la sauce :

15 cl de crème liquide,
½ botte de cresson,
3 pincées de sel,

Pour les pommes paille :

400 g de pommes de terre à chair ferme,
1 l d'huile de friture,
Sel fin

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Accord vin :

Chablis 2009 - Domaine Daniel Damp et Fils



Recette

Pour le tartare de saumon et la sauce :

Ciseler finement les oignons nouveaux. Râper le zeste et prélever le jus du citron vert. Effeuillez et ciseler la coriandre fraîche. Couper le saumon frais en petits dés, puis mélanger le tout avec les oignons nouveaux, les zestes et le jus du citron.

Assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette, puis ajouter un trait d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

Pour la sauce :

Trier et laver les feuilles de cresson.

Faire bouillir la crème avec le sel et y plonger les feuilles de cresson. Cuire 2 minutes puis mixer la préparation. Laisser refroidir rapidement.

Pour les pommes paille :

Dans une friteuse ou une grande casserole, chauffer l'huile à friture à 180°C.

Eplucher et laver les pommes de terre.

À l'aide d'une mandoline, trancher les pommes de terre en julienne sur la longueur, puis les mettre dans un grand bol d'eau froide. Laisser reposer 5 minutes afin de laisser l'amidon se déposer au fond. Rincer les pommes de terre sous l'eau courante et bien les sécher à l'aide d'un linge propre.

Diviser les pommes de terre en cinq parties égales. Frire chaque portion pendant environ 4 minutes, en brassant l'huile à l'aide d'une araignée pour éviter que les frites ne collent ensemble. Retirer les frites à l'aide de l'araignée et les déposer sur une plaque tapissée de papier absorbant. Saler et réserver.

Dans un cercle en inox, dresser le tartare au centre de l'assiette, le surmonter d'un buisson de pommes paille et ajouter un cordon de crème de cresson.

Le plus du chef :

Si vous devez conserver les pommes paille, entreposez-les dans un endroit sec et tempéré.

Commentaires de dégustation du vin

Avec sa robe brillante d'une très grande limpidité, son nez plaisant aux arômes de fruits mûrs, de fruits secs et de fleurs blanches, sa bouche souple et harmonieuse, ce Chablis est une vraie gourmandise. Par sa petite pointe de vivacité, il domine aisément le gras du saumon auquel il apporte la fraîcheur nécessaire. Cette association est particulièrement agréable et savoureuse.