



Emincé de saumon au cidre et au safran

Emincé de saumon au cidre et au safran (pour 4 personnes)

- 800 g de filet de saumon
- 1 bouteille de cidre brut
- 2 échalotes finement émincées
- Filaments de safran
- 2 dosettes de safran en poudre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 tasse de petits pois surgelés
- 1 bouquet de brocolis
- 200 g de farfalles
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Préchauffez le four à 210°C.
- 2/ Détaillez le brocoli en petits bouquets et lavez-le.
- 3/ Faites cuire les petits pois et le brocoli à l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- 4/ Détaillez le saumon en gros cubes que vous disposez dans un plat à four. Répartissez par-dessus les échalotes émincées. Salez et poivrez.
- 5/ Pendant ce temps, mettez les farfalles à cuire à l'eau bouillante salée et égouttez les brocolis.
- 6/ 20 minutes avant de passer à table, mouillez le saumon avec le cidre et enfournez pendant +/- 5 à 6 minutes.
- 7/ Egouttez les farfalles et assaisonnez-les de poivre et d'un bon filet d'huile d'olive. Ajoutez les légumes cuits et mélangez bien le tout.
- 8/ Lorsque le saumon est juste cuit, débarrassez-le. Faites réduire le jus de cuisson. Ajoutez alors la crème et le safran. Laissez épaissir. Lorsque la sauce est à consistance, ajoutez les dés de saumon.
- 9/ Servez sur assiette plate avec les pâtes.



Cocktail au calvados – Par Maxime Dejardin, Gagnant concours « Barman Junior européen 2013 »

Pour 1 verre

2 cl de jus de pommes-cerises
 1 cl de jus de citron vert
 1 trait de liqueur de romarin
 2 cl de Cointreau
 3 cl de Calvados
 1/3 de blanc d'oeuf
 Glaçons
 3 cl de cidre
 1 zeste de citron vert
 1 tige de beargrass

Préparation :

- 1/ Remplissez la partie inox du shaker de glaçons. Mettez ensuite des glaçons dans le verre à cocktail et remplissez-le d'eau aux 3/4.
- 2/ Dans la partie verre du shaker, versez le jus de pommes-cerises, le jus de citron, la liqueur de romarin, le Cointreau, le calvados et le blanc d'oeuf.
- 3/ Enlevez l'excédent d'eau de la partie inox du shaker et versez-y le contenu de la partie verre.
- 4/ Shakez pendant environ 30 secondes.
- 5/ Videz l'eau et les glaçons du verre. Essayez ensuite le verre.
- 6/ Remplissez le verre de cocktail.
- 7/ Versez le cidre dans le shaker, sans shaker. Versez ensuite le cidre dans le verre à l'aide d'une passette.
- 8/ Décorez d'un zeste de citron twisté, d'une tige de beargrass et d'une cerise noire.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_emince-de-saumon-au-cidre-et-au-safran?id=8183664&emissionId=5931