



Saumon d'Alaska en croûte d'amande

SAUMON D'ALASKA EN CROÛTE D'AMANDE

Pour 4 personnes

*4 pavés de saumon frais
1 citron
50 g amandes hachées
50 g de chapelure
1 càs de moutarde
1 càs de miel
1/2 botte de persil plat
300 g de grenailles
300 g de carottes
200 g de chanterelles
2 échalotes
Beurre
Sel et poivre du moulin*

1/Préchauffez le four à 200 °C.

2/ Lavez et hachez le persil.

3/ Dans un bol, mélangez la moutarde, le beurre fondu, le miel et réservez.

4/ Dans un autre bol, mélangez la chapelure, les amandes hachées, le persil, et réservez.

5/ Salez et poivrez les filets de saumon, déposez-les sur une plaque légèrement beurrée ou huilée ou dans un plat à four. Badigeonnez chaque filet de mélange à la moutarde, puis le recouvrir avec le second mélange à la poudre d'amande.

6/ Enfournez pendant environ 10'.

7/ Lavez tous les légumes. Épluchez et émincez les carottes et les échalotes. Coupez les pommes de terre, non épluchées en 4. Nettoyez les champignons sans les passer à l'eau.

8/ Blanchissez les pommes de terre pendant 3' et égouttez-les.

9/ Dans une cocotte, faites suer les échalotes avec une pincée de sel. Ajoutez les carottes et les pommes de terre, et étuver pendant 15'. Ajoutez les champignons et les cuire durant 5 min, puis rectifier l'assaisonnement.

10/ Servez les légumes et le saumon avec des quartiers de citron.

ESQUIMAUX

Pour 6 esquimaux

50 cl de lait

25 cl de crème fraîche

6 jaunes d'oeufs

1 gousse de vanille de Madagascar bien moelleuse

200 g de sucre

Optionnel pour stabiliser la texture : 20 g de dextrose ou de glucose en poudre

Pour l'enrobage :

100 g de chocolat à 64 %

50 g de beurre de cacao

12 g d'huile de noisettes

20 g de noisettes hachées torréfiées

1/ Fendez la gousse de vanille en deux sur toute la longueur et grattez-la dans le lait chaud, la crème fleurette, la moitié du sucre jusqu'à frémissement.

2/ Dans un second récipient, faites un ruban avec les 100 g restants de sucre et les jaunes d'oeufs.

3/ Incorporez progressivement le mélange chaud dans le ruban. Remettez le mélange dans la casserole, et cuire jusqu'à l'obtention d'une crème anglaise. Puis retirez le mélange du feu et passez-le dans un tamis. Laissez refroidir.

4/ Répartissez la crème dans vos moules à esquimaux. Faites prendre les esquimaux au congélateur.

5/ Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao avec l'huile au bain-marie.

6/ Mélangez bien. Puis, lorsque la préparation atteint 35 °C environ, trempez les esquimaux tout juste sortis du congélateur dans un récipient de préférence profond et haut (il n'est pas nécessaire de " tempérer " le chocolat).

7/ Poudrez immédiatement avec les éclats de noisettes hachées et réservez au congélateur