



Saumon fumé à chaud express

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 filet de 500 gr de saumon frais avec la peau
- Piment d'Espelette
- Sucre fin
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive
- 25 cl de fond de volaille
- 20 gr de beurre
- 3 c à s de fromage blanc
- 1 citron vert
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- 1 c à café rase de pâte de wasabi
- Quelques feuilles de verveine citron pour la déco

Pour le fumage : des copeaux de hêtre (vendu en grandes surfaces) et un panier de cuisson vapeur (pliable ou non)

Préparation

1. Si nécessaire, grattez les écailles du poisson à contresens ;
2. Déposez les copeaux de hêtre dans une cocotte, ajoutez un filet d'huile sur le pourtour et le panier de cuisson vapeur sur les copeaux. Faites chauffer à feu moyen et couvrez ;
3. Pendant ce temps, coupez le saumon en demi-darnes. Salez, poivrez de chaque côté et sucrez légèrement le côté sans peau ;
4. Une fois les copeaux chauds, placez les morceaux de saumon dans la

cocotte et couvrez. Diminuez un peu la source de chaleur et laissez fumer une dizaine de minutes ;

5. Pendant la cuisson du saumon, préparez la sauce et faites chauffer le fond de volaille, ajoutez-y le beurre, du sel, du poivre, du piment d'Espelette, un filet de jus de citron vert et quelques zestes ;
6. Faites mousser le tout au mixeur et laissez chauffer. Ajoutez-y le fromage blanc et mixez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez enfin 1 c à café rase de wasabi et mixez le tout.

Le dressage

1. Déposez les morceaux de saumon sur assiette, côté peau ;
2. Garnissez avec la sauce bien mousseuse parsemée d'une pincée de ciboulette ciselée. Garnissez le saumon de zestes de citron vert et de quelques feuilles de verveine citron.