

Saumon à la Parisienne

- 20 g de haricots verts
- 20 g de petits pois
- 15 g de carottes
- 20 g de navets
- 1 œuf cuit dur
- 1 pièce de cébette
- 10 g de câpres
- 1/6 de botte de cerfeuil
- 3 cornichons
- 1/6 de botte d'estragon
- 280 g de saumon
- 1 gousse d'ail
- Purée de cresson
- 1l d'huile d'olive
- Quelques branches de thym
- 1 botte de cresson
- 2 jaunes d'œufs
- 5cl de Xérès
- 15 g de moutarde
- 4 dl d'huile
- Sel, poivre

1. Pour la macédoine : taillez tous les légumes en brunoise : haricots, verts, navets, tomates, petits pois, et carottes. Faites cuire à la vapeur en les gardant croquants.
2. Préparation des condiments : séparez les blanc et le jaune de l'œuf cuit dur puis taillez-les en brunoise. Taillez les cébettes en biseau et laissez les câpres entières. Faites des pluches de cerfeuil et d'estragon.
3. Cuisson du saumon : faites des portions de 70 g, faites-les mariner au gros sel pendant 10 mn, puis rincez-les et essuyez-les. Faites-les confire dans de l'huile d'olive infusée avec 1 gousse d'ail et du thym au four préchauffé à 70°C pendant 12 à 14 mn. IL faut que le saumon soit d'une température de 38°C à cœur. Blanchissez le cresson à l'eau bouillante salée. Mixez et passez au chinois étamine.
4. Réalisez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, le Xérès, la moutarde et l'huile. Salez et poivrez. Incorporez la purée de cresson avec la mayonnaise jusqu'à une consistance homogène. Réservez le reste de la mayonnaise.
5. Préparez la macédoine : mélangez les légumes refroidis avec la mayonnaise réservée. Ajoutez les cébettes, les câpres et l'estragon.
6. Nappez le saumon de la sauce cresson, accompagnez de la macédoine, proposez de la sauce mayo-cresson en saucière. Répartissez de l'œuf dur haché, de quelques dés de cornichons et des pluches de cerfeuil.