

RESTAURANT « LA PRIMATIALE »
14 rue de La Primatiale
54000 NANCY

**SAUMON GRAVAD LAX A L'ORANGE ET POIVRE DE
SEICHUAN, AUMONIERE DE BETTE AU FROMAGE
FRAIS ET PIGNONS DE PINS**

Ingrédients pour 4 personnes :

½ filet de saumon
25 g de sucre
10 g de poivre de Seichuan
4 crêpes (125g farine, 2 œufs, 25cl lait, sel et poivre)
30 g de pignons de pins
8 pics cure-dents
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
25 g de sel de Guérande
15 g d'aneth
1 orange 1 bette
50 g « Boursin »
½ cuillère à soupe de miel
Huile olive

Préparation :

Désarêter le filet de saumon et le ranger peau en bas sur un plat.
Verser le sel et le sucre, disposer l'aneth, l'orange et le poivre de Seichuan sur le saumon.
Laisser au frais pendant 24h avec un poids dessus.
Confectionner une vinaigrette avec la moutarde, le miel, l'huile d'olive, le vinaigre, du jus d'orange, l'aneth et du poivre de Seichuan.
Faire suer le vert de bette à l'huile d'olive et assaisonner. Ajouter les pignons de pins et le « Boursin ».
Réserver au frais.
Monter les aumônières avec l'appareil et fermer avec les cure-dents.
Mettre au four à 180° pendant 15 mn.

Dressage :

Tailler le saumon en tranche de 5mm d'épaisseur.
Dresser les tranches de saumon arrosées de la vinaigrette et disposer l'aumônière.

BONNE DEGUSTATION !



Nicolas MATHIOT



En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer
DEPUIS 1830



Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres