



RECETTE POUR 4 PERSONNES :

- . 4 PAVÉS DE SAUMON COUPÉS EN RECTANGLE
- . 4 BLANCS DE POIREAUX
- . 8 POMMES DE TERRE CUITES À LA PEAU
- . 2 CÈBETTES
- . CÉLERI BRANCHE, CAROTTE, NAVETS, AUTRES LÉGUMES SUIVANT SAISON, POIS GOURMANDS, HARICOTS VERTS...
- . FENOUIL, RADIS, CONCOMBRE,
- . 1 BOTTE DE CIBOULETTE
- . 3 FILETS D'ANCHOIS OU CRÈME D'ANCHOIS.
- . 2 DL CRÈME FLUIDE
- . 50 G DE ŒUFS DE HARENG FUMÉ
- . 1 CITRON
- . 1.5 DL HUILE D'OLIVE
- . VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE ET JUS DE CITRON, SEL ET POIVRE.

DÉROULEMENT :

- ASSAISONNER LES FILETS DE SAUMON.
METTRE LES FILETS DE SAUMON AU FUMOIR PENDANT 20 MINUTES.
METTRE SUR PLAT INOX, AVEC UN PEU D'HUILE D'OLIVE ET COUVRIR D'UN PAPIER FILM.
CUIRE LES POIREAUX À L'EAU BOUILLANTE FORTEMENT SALÉE. RAFRAÎCHIR LES POIREAUX APRÈS CUISSON.
CUIRE LES POMMES DE TERRE, ÔTER LA PEAU RÉSERVER.

* MIXER 1 FILET DE HARENG, AVEC 5 CL DE CRÈME FLUIDE CHAUDE. RÉDUIRE EN COULIS, PASSER AU CHINOIS ET RÉSERVER AU FROID.

* MIXER LE RESTE DES FILETS DE HARENG EN PURÉE, PASSER AU TAMIS, POUR ÔTER LES QUELQUES ARÊTES. FAIRE TREMPER LES FEUILLES DE GÉLATINE À L'EAU GLACÉE, MONTER 1 DL DE CRÈME FLUIDE, CHAUFFER LA GÉLATINE ET MÉLANGER À LA PURÉE DE POISSONS, AJOUTER LA CRÈME MONTÉE À LA SPATULE.
RÉSERVER AU FROID.

- CUIRE LES FILETS DE SAUMON À BASSE TEMPÉRATURE, SUR LE DESSUS DU FOURNEAU. 20 MINUTES ENVIRON.
COUPER LES BLANCS DE POIREAUX EN 2, METTRE SUR ASSIETTE, SURMONTER DES RONDELLES DE POMMES DE TERRE, SALER ET POIVRER.
FAIRE LA VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON, SEL ET POIVRE AVEC LES CÈBETTES ET CIBOULETTE CISELÉES.
VERSER SUR LES POMMES DE TERRE, AVEC FLEURS DE SEL ET MIGNONNETTE DE POIVRE.
METTRE LE SAUMON SUR ASSIETTE, SURMONTER D'UNE QUENELLE D'ŒUFS DE HARENG FUMÉ, METTRE UNE QUENELLE DE MOUSSE DE HARENG SUR LES POMMES DE TERRE.

SERVIR AVEC UN PEU DE CRÈME DE HARENG.