

RECETTES DE SAUMON

TABLE DES MATIÈRES

DARNES DE SAUMON	10
LENTILLES VINAIGRETTE AU SAUMON.....	12
DARNES DE SAUMON AUX LÉGUMES D'HIVER.....	13
FLAN DE SAUMON SAUCE VERTE.....	14
FILETS DE SAUMON À LA CHOISY.....	15
FILETS DE SAUMON AU BARBECUE.....	16
FILETS DE SAUMON AU VINAIGRE DE FRAMBOISES.....	17
PÂTÉ DE VRAI SAUMON.....	18
PAVÉ DE SAUMON, SAUCE AUX CREVETTES.....	19
SAUMON À L'ESTRAGON EN CROÛTE.....	20
SAUMON CLAUDE POSTEL.....	21
SAUMON EN SAUCE	22
SAUMON GRILLÉ ET SAUCE À LA PAPAYE.....	23
SAUMON AU FOUR.....	24
SAUMON POCHÉ, SAUCE HOLLANDAISE	25
SAUMON SÉCHÉ AUX FINES HERBES DU JARDIN ET À LA CHICORÉE	26
SAUMON AUX CHAMPIGNONS.....	27
CANAPÉS AUX SAUMON & COURGETTES.....	28
CAKES DE SAUMON À L'ANETH.....	30
GELÉES DE SAUMON AU CITRON VERT	31
TERRINE DE SAUMON À LA CIBOULETTE.....	32

ESCALOPE DE SAUMON CUITE À L'UNILATÉRALE, BEURRE AUX COQUILLAGES	33
SAUMON AUX OLIVES.....	34
SALADE AU SAUMON	35
SAUMON À LA BÂLOISE	36
LE SAUMON.....	37
BALLOTINE DE SAUMON AUX PISTACHES.....	38
BROCHETTE DE SAUMON	40
CHAUSSON DE POISSON.....	41
COURONNE DE SAUMON	42
DARNES DE SAUMON À LA TOMATE ET AUX HERBES	43
DARNES DE SAUMON AU BEURRE D'ANCHOIS.....	44
DARNES DE SAUMON AU CAVIAR D'AUBERGINES.....	45
DARNES DE SAUMON AU VIN DE FRAMBOISES.....	46
DARNES DE SAUMON EN GELÉE	47
DUO DE POISSONS MARINÉS	48
ESCALOPES DE SAUMON	49
ESCALOPES DE SAUMON À L'OSEILLE	50
ESCALOPES DE SAUMON AUX AUBERGINES ET ARTICHAUTS	51
FEUILLETÉ AU SAUMON.....	52
FLAN AU SAUMON ET À L'OSEILLE	53
KOULIBIAC DE SAUMON	54
KOULIBIAC DE SAUMON	55
MOUSSELINE DE SAUMON	56
PAPILLOTES DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES.....	57
PÂTÉ DE SAUMON	58
PÂTÉ DE SAUMON EN CROÛTE.....	60
PÂTÉ DE SAUMON AUX CHAMPIGNONS EN CROÛTE	61
PAVÉ DE SAUMON AU BASILIC.....	62

PLAID DE POISSON.....	63
QUICHE AU SAUMON	64
RAVIOLIS DE SAUMON	65
RILLETES DE SAUMON	66
SAUMON À LA LAITUE.....	67
SAUMON AU CHAMPAGNE.....	68
SAUMON AU CHOU FRISÉ.....	69
SAUMON AU GRIL	70
SAUMON AU VIN ROUGE.....	71
SAUMON AUX BOUQUETS.....	72
SAUMON AUX HUÎTRES POCHÉES.....	73
SAUMON AUX POIREAUX	74
SAUMON EN BELLE-VUE.....	75
SAUMON EN BRIOCHE	76
SAUMON EN CRÉPINE AUX PISTACHES.....	78
SAUMON EN GELÉE	79
SAUMON EN PAPILOTE.....	80
SAUMON EN PAPILOTE.....	81
SAUMON FARCI AUX CÈPES	82
SAUMON GRILLÉ.....	83
SAUMON GRILLÉ À L'OSEILLE.....	84
SAUMON NANTUA	85
SAUMON ROSSINI.....	86
SAUMON RÔTI AU FENOUIL	87
SAUMON RÔTI SAUCE CHAMPAGNE	88
SAUMON SUR LIT DE CHOUCROUTE	89
SAUMON TIDMISH.....	90
TARTARE DE SAUMON DIJONNAISE.....	91

TARTARE DE SAUMON ET DE DAURADE.....	92
TARTE AU SAUMON.....	93
TERRINE DE LENTILLES AU TARTARE DE SAUMON	94
TERRINE DE SAUMON AUX BAIES ROSES.....	95
TERRINE DE SAUMON AUX ENDIVES	96
TERRINE DE SAUMON AUX ÉPINARDS.....	97
TERRINE DE SAUMON SAUCE VERTE	98
TOURTE DE SAUMON.....	99
TOURTE AU SAUMON ET ÉPINARDS	100
TAGLIATELLE À LA SAUGE ET AUX DEUX SAUMONS.....	102
TERRINE DE MER À LA CORIANDRE.....	103
TOURTE FEUILLETÉE DE CHOUCROUTE ET SAUMON	104
ZARZUELA.....	105
TOURTE AU SAUMON ET AUX CHAMPIGNONS	106
TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT.....	107
SAUMON FRAIS MARINÉ, HUILE DE PERSIL	108
SAUMON RÔTI SUR PEAU, CRÈME DE CÉLERI.....	109
COQUILLES SAINT-JACQUES MARINÉES.....	110
PAIN DE SAUMON.....	111
QUICHE AUX FRUITS DE MER.....	112
FILETS DE SAUMON DE JACQUES.....	113
DARNES DE SAUMON EN PAPILOTE	114
SAUMON EN CROÛTE DE SEL.....	115
FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE.....	116
SAUMON À L'OSEILLE	117
FILETS DE SAUMON ET ASPERGES	118
COULIBIAC DE SAUMON.....	119
CARPACCIO DE SAUMON ET D'ESPADON	121

SAUCE AU SAUMON DE MERSEY POINT	122
TARTE DE BRYMLENT.....	125
ASSIETTE DES PÊCHEURS	126
BROCHETTES MARINÉES SAUCE ESTRAGON	127
CARPACCIO DE SAUMON	128
LENTILLES VINAIGRETTE AU SAUMON.....	129
SALADE D'ORANGE AUX FRUITS DE MER	130
SAUMON MARINE À LA SUÉDOISE (GRAVLAX)	131
SAUMON EN PAPILOTE.....	132
DARNES DE SAUMON AVEC SAUCE CREVETTES.....	133
RILLETES DE SAUMON	135
LASAGNE AU SAUMON	136
SAUMON	137
SAUMON EN FEUILLE DE BANANIER.....	138
COULIBIAC DE SAUMON.....	139
DEUX SAUMONS AU YAOURT VERT.....	141
SAUMON À LA SUÉDOISE.....	142
SAUMON EN ARGILE	143
DARNES DE SAUMON AUX LÉGUMES D'HIVER.....	144
LASAGNE AU SAUMON	145
TARTARE DE SAUMON	146
MARINADE DE SAUMON À LA CHINOISE	147
TOURTE DE SAUMON À LA BRIVADOISE	148
SASHIMI AU SAUMON	149
SAUMON EN CROÛTE TAMAR.....	150
SAUMON MARINÉ.....	151
MOUSSE DE SAUMON.....	152
CREPINETTES DE SAUMON AU CHOU ET AU CUMIN	153

ESCALOPE DE SAUMON SAUVAGE POËLÉE.....	154
ESCALOPES DE SAUMON.....	155
FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE AUX CÂPRES ET OLIVES.....	157
FILET DE SAUMON LONGUEMENT CUIT AU FOUR.....	158
GASPACHO AU SAUMON.....	160
GÂTEAU DE SAUMON.....	161
LASAGNE AU SAUMON.....	162
LE MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT ET LA TRUC-CUISINE.....	163
MOUSSE DE SAUMON FUMÉ EN TERRINE.....	165
NAVARIN DE SAUMON.....	166
POIVRADE DE SAUMON.....	168
ROULEAUX DE PRINTEMPS AU SAUMON.....	170
SALADE DE SAUMON FAÇON THAÏ.....	172
SAUMON AU CHAMPAGNE.....	173
SAUMON AUX 2 AGRUMES.....	174
SAUMON BRAISÉ AU CHAMPAGNE.....	175
SAUMON DE L'ADOUR GRILLÉ AU BEURRE D'ESTRAGON.....	177
SAUMON GRILLÉ À LA TOMATE "A LA BASQUAISE".....	178
SAUMON MARINÉ AU WHISKY.....	179
SAUMON MARINÉ.....	180
SAUMON FRAIS, SAUCE PIQUANTE.....	181
TARTARES DE SAUMON ET HUÎTRES.....	182
TARTE AU SAUMON.....	183
TOURNEDOS DE SAUMON DE JAMBON DE BAYONNE.....	184
PLAT DE SAUMON EN UN TOUR DE MAIN.....	185
TOURNEDOS DE SAUMON GRILLÉ.....	186
TOMATE SURPRISE AU SAUMON.....	187
TERRINE AUX POIREAUX ET DEUX SAUMONS.....	188

TARTARES DE SAUMON ÉCOSSAIS ET HUÎTRE	189
STEAKS DE SAUMON AUX AROMATES	191
SAUMON TANDOORI SAUCE À LA MANGUE	192
SAUMON SUCRÉ-SALÉ ACCOMPAGNÉ DE COLESLAW ET DE SAUCE AU RAIFORT	193
SAUMON SOLE MIO	194
SAUMON SAUVAGE AVEC PURÉE À L'AIL	195
SAUMON RÔTI À LA MOUTARDE ET AU MIEL	196
SAUMON POÊLÉ AU FENOUIL ET UNE SAUCE AUX MOULES.....	197
SAUMON POCHÉ.....	198
SAUMON POCHÉ AU THÉ VERT.....	199
SAUMON MARINÉ ET GRILLÉ.....	200
SAUMON MARINÉ AUX TAGLIATELLES DE CONCOMBRE ET À LA MAYONNAISE.....	201
SAUMON MARINÉ AU SUCRE D'ÉRABLE ET À L'ANETH.....	202
SAUMON MARINÉ À LA SUD-AMÉRICAINNE.....	203
SAUMON GRILLÉ AU CURRY.....	204
SAUMON GRAVLAX	205
SAUMON MARINÉ AU SOJA ET AU GINGEMBRE.....	206
SAUMON FRIT.....	207
SAUMON FOURRÉ AUX COQUILLES SAINT-JACQUES	208
SAUMON ÉPICÉ.....	209
SAUMON ENTIER AUX HERBES AU FOUR	211
SAUMON EN CROÛTE DE RAIFORT.....	212
SAUMON DE LA RIVIÈRE CAMPBELL.....	213
SAUMON CRU SALÉ	214
SAUMON BRAISÉ AU RIESLING	215
SAUMON BRAISÉ AU PORTO.....	216
SAUMON AUX LÉGUMES PRINTANIERS	217
SAUMON AUX LÉGUMES CUISINÉS AU WOK	218

SAUMON AUX DEUX POIVRES ET UNE PURÉE AUX HERBES	219
SAUMON AUX ASPERGES.....	220
SAUMON AU FOUR	221
SAUMON AU BARBECUE ET SALADE DE POMMES DE TERRE	222
SAUMON ANTILLAIS	223
SAUMON À LA MAROCAINE	224
SALMONES A LA VERACRUZANA	225
SALADE TIÈDE DE SAUMON	226
SALADE DE SAUMON MARINÉ, SAUCE LIMETTE	227
SALADE DE SAUMON GRILLÉ AUX NOIX ET AUX POIRES.....	228
ROULADE DE SAUMON ET DE SAINT-NECTAIRE.....	229
ROULADE DE SAUMON CRU MARINÉ À LA MOUSSE DE SAUMON FUMÉ.....	230
QUICHE AUX POIREAUX ET AU SAUMON	231
PUMPERNICKEL AU SAUMON GRAVLAX.....	232
SAUMON GRATINÉ AU FROMAGE ET À L'ANETH.....	233
POÊLÉE D'ÉPINARDS AU SAUMON.....	234
PÂTES AU SAUMON ET AU PESTO.....	235
MARINADE DE SAUMON À LA VODKA	236
PAIN LIBANAIS FOURRÉ AU SAUMON, AUX PIMENTS ET À LA SALADE	237
LES PAVÉS DE SAUMON AUX ENDIVES ET SABAYON À LA BIÈRE.....	238
MARINADE DE SAUMON À LA CORIANDRE.....	239
HAMBURGERS AU SAUMON ET TOMATES MARINÉES	242
SAUMON MARINÉ.....	244
GALETTES AU SAUMON AUX HERBES ET SAUCE À LA MOUTARDE.....	245
FILETS DE SAUMON À LA POÊLE.....	246
FILETS DE SAUMON EN CROÛTE DE SUISSE AVEC SALSA À L'ANANAS.....	247
FILETS DE SAUMON GRILLÉS "RIVIÈRE DU NORD":.....	248
FILETS DE SAUMON GRILLÉS, SAUCE AUX PISTACHES	249

FILETS DE SAUMON GRILLÉS MARINÉS AU VIN	250
FILETS DE SAUMON PANÉS.....	251
FILET DE SAUMON CUIT LONGUEMENT AU FOUR.....	252
TARTARE DE SAUMON AUX OEUF DE SAUMON	253
ESCALOPE DE SAUMON SAUVAGE POÊLÉE.....	255
DARNES DE SAUMON POCHÉES AU VIN BLANC	256
DOIGTS DE SAUMON WASABI EN PÂTE FILO	257
DARNES DE SAUMON À L'ITALIENNE	258
DARNES DE SAUMON AU BASILIC	259
DARNES DE SAUMON GRILLÉ AVEC SALSA DE MANGUE	260
DARNES DE SAUMON GRILLÉES MARINÉES À L'ESTRAGON.....	261
DAMIER DE SAUMON ET LOTTE AU BEURRE DE TOMATE.....	263
CRÉPINETTES DE SAUMON AU CHOU	264
CANAPÉS DE SAUMON CRU	265
CIOPPINO	266
CONFIT DE SAUMON ET SALADE CÉSAR	267
BOULETTES DE SAUMON À LA BÉCHAMEL	268
AMUSE-GUEULE DE SAUMON	269
BARQUETTES AU SAUMON	270

Darnes de saumon

- 4 darnes de saumon de 3/4" d'épaisseur
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à thé d'origan, de thym
- 1 gousse d'ail 2
- c. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

Faire mariner les darnes la veille de préférence ou au minimum 2 heures et maximum 2 jours.

On peut les faire cuire directement sur le B.B.Q. ou sur une feuille d'aluminium huilée.

Cuisson: 400 à 450°F.

Temps de cuisson: 10 minutes par pouce d'épaisseur.

Darnes de saumon grillées

- 6 darnes de saumon environ 1 pouce d'épaisseur

Marinade

- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1/4 tasse de vermouth blanc
- 2 c. à table d'oignon haché
- 1 c. à table de cassonade tassée
- 1 c. à thé d'estragon séché ou brins d'aneth
- 1/2 c. à thé de moutarde en poudre
- Sel et poivre au goût

Déposer les darnes de saumon dans un plat peu profond.

Dans un petit bol, mélanger l'huile, le jus de citron, le vermouth, l'oignon et la cassonade, la moutarde en poudre, l'estragon ou l'aneth.

Saler et poivrer.

Verser la marinade sur le poisson.

Couvrir et laisser mariner à la température de la pièce pendant 2 heures.

Tourner le poisson de temps à autre. Égoutter le poisson et réserver la marinade.

Faire cuire au barbecue à intensité moyenne à élevée.

Déposer les darnes sur une grille huilée au-dessus de la source de chaleur et cuire environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la chair se défasse facilement.

Tourner une fois et arroser souvent de marinade en cours de cuisson.

Lentilles vinaigrette au saumon

- 200 g de lentilles vertes
- 1 bouquet garni
- 200 de saumon frais en filet
- 1 ou 3 oignons rouges
- sel
- poivre du moulin
- 1 bouquet de ciboulette
- huile d'olive
- vinaigre de Xérès

Faites sauter les lentilles à sec dans une poêle à revêtement anti-adhésif jusqu'à ce qu'elles dégagent une bonne odeur de noisettes.

Ensuite, mettez-les dans une casserole en les recouvrant d'eau.

Ajoutez le bouquet garni et faites cuire à feu moyen, à couvert, pendant environ 20 mn.

Salez à mi-cuisson.

Au bout de ce temps, les lentilles ont dû absorber toute l'eau, réduisez alors le feu.

Coupez les filets de saumon en morceaux et posez-les sur les lentilles.

Salez, poivrez, remettez le couvercle et laissez cuire encore 5 mn, le poisson doit être rosé.

Pelez et émincez le oignons, ciselez la ciboulette.

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre.

Égouttez les lentilles à l'aide d'une écumoire, répartissez-les dans un plat de service chaud.

Décorez avec le saumon.

Arrosez de vinaigrette, parsemez d'oignons et de ciboulette

Darnes de saumon aux légumes d'hiver

- 4 darnes de saumon
- 1/2 cœur de chou vert
- 1/2 poivron rouge
- 2 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 20 cl de court-bouillon
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel
- poivre.

Émincez les feuilles du chou en lanières, les blancs de poireaux en fines rondelles, le poivron en carrés, faites-les cuire séparément à l'eau bouillante 5 mn, puis égouttez-les.

Faites revenir 3 mn l'oignon haché dans l'huile avec 20 g de beurre, ajoutez les poireaux et le chou blanchis, couvrez puis laissez cuire 10 mn en remuant.

Placez les darnes de saumon salées et poivrées dans un plat beurré avec le court-bouillon et le vin.

Couvrez de papier sulfurisé beurré.

Faites cuire au four th. 7 (210°C) 6 à 8 mn, jusqu'à ce que l'arête centrale se détache sans difficulté.

Tapissez 4 assiettes chaudes de légumes.

Retirez la peau des darnes, posez-les sur le dessus.

Décorez de poivron et servez

Flan de saumon sauce verte

- 800 g de saumon frais sans peau ni arêtes
- 2 échalotes hachées
- 60 g de beurre fondu + 20 g pour le moule
- 2 cuil. à soupe d'armagnac
- 6 œufs
- 500 g de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe de farine
- sel,
- poivre du moulin

Pour la sauce:

- 1 botte de cresson
- 30 g de beurre
- 300 g de fromage blanc lisse

Pour le décor:

- 1 petite courgette
- 50 g œufs de saumon
- 2 lanières de saumon fumé

Préchauffez le four à 180 degrés.

Beurrez un moule à manqué.

Coupez le saumon en morceaux.

Faites-le revenir sur feu doux avec les échalotes dans une casserole dans 30 g de beurre fondu.

Versez l'armagnac, flambez et retirez du feu.

Mettez le saumon et les échalotes dans le bol d'un robot, ajoutez le reste de beurre fondu, les œufs, la crème fraîche, la farine, du sel, du poivre, puis mixez pour obtenir une crème lisse.

Versez-la dans le moule, couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire au four 35 min

Laissez refroidir et mettez au moins 6 h au frais.

Triez, lavez et épongez le cresson.

Faites revenir les feuilles à feu doux dans le beurre.

Salez, poivrez et mixez avec le fromage blanc.

Mettez en saucière.

Faites blanchir 2 min la courgette coupée en rondelles dans de l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les sous l'eau froide et égouttez-les.

Démoulez le flan sur un plat. décorez-le avec les rondelles de courgette, le saumon fumé et les œufs de saumon.

Filets de Saumon à la Choisy

- 4 filets de saumon
- 1 laitue
- 4 gousses d'ail [assez grosses]
- Sel Poivre

Piquez vos filets de saumon des gousses d'ail, salez légèrement et poivrez largement.

Séparez vos feuilles de laitue sans les briser.

Mettez dans l'eau bouillante 2 minutes.

Enroulez vos filets de saumon avec les feuilles de salades cuites.

Mettez à cuire à la vapeur 5 minutes et servez.

Filets de saumon au barbecue

- 500 g de filets de saumon frais
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 oignon haché
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1/4 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de persil haché

Nettoyer les filets et utiliser 1 c. à soupe d'huile pour huiler la grille à poisson ou du barbecue.

Mélanger le reste des ingrédients dans un grand plat peu profond et y mariner les filets au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Placer la grille à 7-10 cm [3-4 pouces] du charbon de bois et cuire 5-7 minutes par cm d'épaisseur [10 minutes par pouce].

Badigeonner le poisson de la marinade durant la cuisson et retourner les filets à mi-chemin.

Servir avec des rondelles de citron et de la mayonnaise assaisonnée d'aneth.

Filets de saumon au vinaigre de framboises

- 1 noix de beurre
- 2 à 3 échalotes hachées menu
- 1 c. à soupe de poivre vert
- 1 3/4 crème 35%
- 1/8 à 1/4 tasse de vinaigre de framboise [au goût]
- 4 filets de saumon

Faire fondre le beurre à feu moyen-doux dans un grand poêlon.

Ajouter l'échalote et la rendre transparente.

Ajouter les filets de saumon et les saisir doucement.

Les retourner dès qu'il se forme une couche blanchâtre sur la surface inférieure [30 secondes environ].

Retirer les filets.

Mélanger la crème et le vinaigre de framboises et mettre le tout dans le poêlon.

Ajouter le poivre vert et bien mélanger.

Faire chauffer le tout à feu moyen-doux.

Remettre les filets dans la sauce et faire doucement jusqu'à ce que le poisson soit cuit.

Il est important de ne pas faire trop cuire le saumon frais.

Pâté de vrai saumon

Court-bouillon

- 4 tranches épaisses de saumon
- 1 oignon en dés
- 4 tasses d'eau
- Sel, poivre
- Épices italiennes mélangées
- 1 c. à table d'huile
- Persil en flocons
- Quelques feuilles de laurier
- 6 à 8 patates coupées en cubes

Sauce

- 4 c. à table de farine
- 4 c. à table de beurre
- 2 tasse de lait
- Sel, poivre

Pâte à tarte

Cuire le saumon en court-bouillon durant 10 minutes.

Égoutter et récupérer le bouillon pour faire cuire les patates coupées en cubes pour aller plus vite [12 minutes].

Préparer la béchamel en faisant revenir le beurre et la farine quelques minutes puis ajouter le lait.

Cuire à feu moyen en remuant constamment.

Préparer le poisson en enlevant les arêtes et le défaire en morceaux.

Piler les patates.

Mélanger la sauce avec le saumon et les patates.

Mettre une abaisse de tarte, ajouter le mélange et une deuxième abaisse.

Cuire à 390°F pendant 20-30 minutes.

Pavé de saumon, sauce aux crevettes

- 1 filet de saumon d'environ 800 g
- Mélange d'épices pour fruits de mer aux fines herbes provençales au goût
- 30 ml de persil frais
- 1 échalote verte
- Quelques gouttes de jus de citron
- Noisettes de beurre

Dans un papier d'aluminium huilé, déposez le filet de saumon.

Assaisonnez d'épices aux fines herbes provençales au goût.

Saupoudrez de persil et jus de citron.

Mettez l'échalote coupée en deux et les noisettes de beurre sur le tout. Fermez le papier d'aluminium.

Faites cuire au four 400°F [20 minutes par pouce d'épaisseur du filet].

Lorsque la cuisson est terminée, laissez 5 minutes au four éteint.

Au moment de servir

Nappez les filets de saumon avec la sauce.

Sauce crevettes

- 30 ml de beurre
- 5 ml de graines de fenouil
- 250 ml de bouillon de fruits de mer
- 125 de crème 15%
- 5 ml de fécule de maïs dilué dans eau froide
- 30 ml de persil frais, haché
- 1/2 échalote verte, hachée fin[facultatif]
- 100 g de crevettes nordiques, cuites

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen.

Ajoutez les graines de fenouil, mijotez quelques instants.

Ajoutez le bouillon de fruits de mer.

Amenez à ébullition.

Laissez réduire de moitié.

Baissez le feu très doux et ajoutez la crème en filet, le persil, l'échalote et les crevettes en remuant.

Mijotez quelques minutes en remuant et épaissir au goût avec la fécule de maïs.

Saumon à l'estragon en croûte

- 4 darnes de saumon de 1 pouce d'épaisseur
- 1 livre de pâte feuilletée, dégelée si surgelée
- 1 œuf battu

Garniture

- 1/2 livre de crevettes cuites décortiquées
- 1 c. à table d'estragon frais haché fin
- le zeste râpé de 1 citron
- 2 c. à table de crème 35%
- 1 jaune œuf
- 2 c. à table de semoule de maïs
- Sel et poivre

Retirer la peau et les arêtes du saumon.

Passer les crevettes au mélangeur pour les couper très fin.

Ajouter l'estragon, le zeste du citron, à crème, le jaune œuf, la semoule de maïs et les assaisonnements.

Abaïsser la pâte très mince.

Y tailler 4 cercles de 4 pouces et 4 cercles de 5 pouces.

Déposer une darne de saumon sur chacun des plus petits cercles.

Ajouter la garniture.

Humecter les bords de la pâte; déposer les plus grands cercles sur le dessus.

Festonner les bords pour les sceller.

Tailler une croix sur le dessus au centre pour permettre à la vapeur de s'échapper.

Découper des petits poissons dans le restes de pâte et les utiliser pour décorer [les faire adhérer avec d'œuf battu].

Badigeonner toute la surface œuf battu.

Mettre sur une plaque à biscuit et faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Décorer de tranches de citron et de feuilles d'estragon frais.

Saumon Claude Postel

- 4 tranches de saumon frais
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 échalotes françaises
- 1 verre de sherry [peut être remplacé par du porto]
- 150 g de beurre doux
- 50 g de crème à 35%
- jus de 1/2 citron
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre du moulin
- 2 c. à coupe de persil haché fin

Étape 1

Hacher les échalotes et les faire cuire dans le sherry, jusqu'à réduction à sec.

Incorporer la crème et le beurre, coupé en très petits morceaux.

Saler et poivrer.

Faire réduire à feu vif en faisant attention à ce que le feu ne brûle pas les bords de la casserole.

Ajouter le jus de citron et réserver au chaud.

Étape 2

Sur chaque tranche de saumon frais, placer une tranche de saumon fumé.

Faire cuire trois minutes, dans une grande sauteuse beurrée au pinceau.

Étape 3

Verser la sauce, bien chaude, dans quatre grandes assiettes tièdes.

Lorsque la première tranche de saumon commence à devenir d'un blanc rosé, la cuisson est terminée.

La mettre sur la sauce.

Parsemer de persil haché, tout autour.

Servir et déguster aussitôt.

Saumon en sauce

- 800 grammes de saumon
- 1 c. à soupe de saké
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 oignon haché
- 1 morceau de gingembre au goût

Enlever la peau du saumon et les arêtes.

Couper la chair en 8 morceaux.

Mélanger le saké, le sucre et la sauce soya avec 1 c. à soupe d'eau.

Dans l'huile chaude, faire revenir l'oignon et le gingembre hachés.

Ajouter le poisson et le faire revenir deux minutes de chaque côté.

Verser le mélange au saké sur le saumon et laisser mijoter 10 minutes.

Saumon grillé et sauce à la papaye

- 1 saumon
- 2 tasses de champignons tranchés
- 1/3 tasse d'oignons verts hachés fin
- 1 c. à thé d'huile d'olive
- 2 tasses d'épinards frais hachés et bien tassés
- 1/4 tasse d'aneth frais haché
- Sel et poivre
- 1 citron tranché mince
- 8 brins d'aneth frais

Laver le poisson, l'assécher délicatement et le disposer dans un plat graissé allant au four.

Dans un plat allant au four micro-ondes, mettre les champignons, les oignons verts.

Arroser d'huile.

Faire cuire à puissance maximale pendant 2 minutes.

Sauter ensuite dans un poêlon à feu moyen.

Farcir le poisson sans le coudre.

Garnir le poisson d'une rangée de tranches de citron et de brins d'aneth.

Faire cuire au four à 400°F pendant 25 minutes.

A l'aide de spatules, placer le poisson dans un grand plat de service.

Garnir le plat de la sauce à la papaye.

Au moment de servir, retirer et jeter la peau.

Sauce à la papaye et au concombre

- 2 tasses de concombre anglais non pelé et en petits dés
- 2 tasses de papaye pelée en dés
- 2 c. à table de vinaigre de vin blanc ou de jus de limette
- 2 c. à table d'aneth frais haché
- Poivre

Dans un bol mélanger le concombre, la papaye, le vinaigre ou le jus de limette et l'aneth.

Poivrer au goût.

Égouttez le liquide avant de servir.

Cette sauce peut être préparée la veille.

Saumon au four

- 3 c. à soupe de beurre
- 1 oignon, émincé
- 2 échalotes sèches
- 1 carotte, émincée
- 1 feuille de laurier
- 1/4 c. à thé de thym
- Sel, poivre, graines de fenouil
- 4 c. à soupe d'eau
- 1/4 de tasse de vin blanc sec
- 1 branche de persil
- 1/2 citron [jus seulement]
- 3 livres de saumon [filets ou entiers]
- Quartiers de citron [pour servir]

Préchauffer le four à 350°F.

Chauffer le beurre, y faire revenir l'oignon, les échalotes, les carottes et les herbes, sans couvrir, durant 4 minutes

Assaisonner - sel, poivre, fenouil.

Ajouter eau, vin, jus de citron et branche de persil.

Laisser mijoter 5 minutes.

Réserver.

Laver et assécher le poisson.

Le placer au centre d'une feuille d'aluminium, l'envelopper, sans trop serrer, formant une poche.

Y verser le mélange d'oignon.

Sceller et déposer dans un plat à rôtir.

Cuire au four 15 minutes la livre.

Saumon poché, sauce hollandaise

- Saumon de 6 livres
- 2 tasses de vin blanc
- 1 1/2 c. à table de sel
- 4 carottes tranchées
- 3 oignons tranchés minces
- 4 feuilles de laurier brisées
- 12 branches de persil
- 1 c. à thé de poivre frais moulu
- 1 tasse de sauce hollandaise

Rincer le saumon à l'eau froide courante.

Dans une grande casserole munie d'un support au fond, mélanger 4 tasses d'eau, le vin, le sel, les carottes, les oignons, les feuilles de laurier, le persil et le poivre.

Amener à ébullition et laisser mijoter 15 minutes.

Déposer le poisson sur le support.

S'il n'y a pas assez de liquide pour le couvrir, ajouter un peu d'eau.

Couvrir et laisser mijoter de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la chair perde sa couleur rose foncée.

Retirer du feu et laisser le poisson dans le bouillon jusqu'au moment de servir, au plus 45 minutes.

Servir avec la sauce hollandaise

Saumon séché aux fines herbes du jardin et à la Chicorée

- 1 gros filet de saumon d'environ 1kg.
- 100g de sel fin.
- 10g de poivre.
- 20 baies de genièvre.
- 250ml de chicorée liquide.
- Herbes du jardin selon la saison: ciboulette, persil, cerfeuil, estragon...

Commencez la préparation 3 jours avant de servir.

Versez dans un plat creux ovale la chicorée liquide.

Au fond du plat, posez le saumon sur lequel vous étalerez le sel fin.

Concassez ensemble le poivre en grain et les baies de genièvre.

Assaisonnez-en le saumon.

Laissez-le mariner dans cette saumure pendant une journée au réfrigérateur.

Puis égouttez le saumon, essuyez-le.

Jetez la saumure.

Replacez le filet dans le plat ovale.

Rajoutez dessus en abondance les herbes du jardin.

Laissez-le reposer 48h dans le haut du réfrigérateur.

Pour un saumon plus moelleux, emballez-le dans du film alimentaire.

Pour obtenir un saumon plus ferme et sec, laissez sécher, sans film, dans le haut du réfrigérateur.

Découpez de fines tranches en biseau et servez avec des toasts grillés

Saumon aux champignons

- 4 darnes de saumon de 150 g,
- farine,
- 12 champignons de couche bien fermes,
- la moitié d'un citron,
- 40 g de beurre,
- madère,
- 20 cl de crème fleurette,
- sel, poivre.

Salez et poivrez les darnes, les farinez.

Nettoyez les champignons, séparez les têtes des queues: réservez celles-ci pour une salade.

Citronnez les têtes.

Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y les darnes.

Laissez cuire 7 min en les retournant une fois.

Ajoutez les têtes des champignons et poursuivez la cuisson 6 à 7 min

Égouttez les darnes et les champignons et tenez les au chaud.

Déglacez la poêle avec un petit verre de madère puis ajoutez la crème et laissez réduire sur feu vif pour que la sauce soit onctueuse.

Versez-la sur les darnes de saumon et servez.

Canapés aux saumon & courgettes

- Pain de Mie
- Mayonnaise
- Courgette
- Huile d'olive
- Parures de saumon
- Sauce béchamel
- sel, poivre

Recouvrir uniformément un élément de crème, de sauce ou de gelée une tranche de pain de mie avec de la mayonnaise, recouvrir de julienne de courgette sautée à l'huile d'olive, démouler dessus une demi-sphère de mousse de saumon.

Mousse de saumon :

Mélanger 50 % de parures de saumon avec 25 % de sauce béchamel et 25% de mayonnaise ; assaisonner sel et poivre, mouler, faire prendre au froid.

Pain de Mie:

- 1 kg de farine
- 40 g de levure de boulanger fraîche
- 100 g de beurre
- 2 dl d'eau
- 20 g de sel
- 40 g de sucre
- 40 cl de lait tiède

Dissoudre la levure dans le lait tiède.

Pendant ce temps mettre la farine en fontaine, c'est-à-dire faire trou dans un tas de farine disposée sur un plan de travail ou un récipient creux, afin de retenir au centre les différents ingrédients entrant dans la composition de la recette, et disposer au centre le sucre et le sel.

Mettre le mélange lait et la levure dans la fontaine, ajouter l'eau puis le beurre fondu.

Pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte homogène.

Laisser gonfler la pâte contenant de la levure de boulanger fraîche dans un endroit tiède (25 à 30°C).

En général, toutes les pâtes contenant de la levure doivent gonfler 1 à 2 fois selon les recettes avant leurs moulages définitifs et leurs cuissons, laisser gonfler jusqu'à ce que la pâte double de volume.

La rabattre en la repliant plusieurs fois sur elle-même de façon à la ramener à son volume initiale en chassant le gaz carbonique formé durant la fermentation.

Mouler dans un moule à pain de mie muni de couvercle beurré.

Laisser gonflera nouveau.

Lorsque la pâte arrive aux 3/4 du moule, fermer le moule avec son couvercle et laisser gonfler à nouveau jusqu'à ce que la pâte atteigne le couvercle.

Enfourner à four chaud à 220°C puis baisser à 180°C.

Au terme de la cuisson, démouler et laisser refroidir sur grille.

La mayonnaise:

- 2 jaunes œuf
- 1 verre d'huile
- 1 cuil. à soupe de vinaigre (facultatif)
- Sel, poivre

Mélanger les jaunes œuf avec la moutarde et l'assaisonnement.

Délayer peu à peu toute l'huile en mince filet, dans les jaunes œuf.

L'huile s'incorpore et la mayonnaise commence à prendre.

La mayonnaise doit être bien ferme. Incorporer le vinaigre en dernier. (facultatif)

La sauce béchamel:

- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 1 litre de lait
- Sel fin
- Poivre de cayenne
- Noix de muscade

Confectionner un roux blanc

Verser le lait bouillant sur le roux blanc refroidi.

Mélanger le tout au fouet afin d'obtenir une sauce très lisse.

Faire bouillir et laisser cuire 10 minutes environ.

Assaisonner de sel fin, de poivre de cayenne et de quelques râpures de noix de muscade.

Cakes de saumon à l'aneth

- 4 œufs
- 100 g de vin blanc
- 75 g d'huile d'olive
- 200 g de farine
- 10 g de levure chimique (baking powder)
- Sel
- Aneth Hachée
- Poivron rouge
- 300 g de chair de saumon

Battre les œufs avec le vin blanc et l'huile.

Ajouter la farine, la levure chimique.

Saler, incorporer l'aneth hachée, des dés de poivrons.

Lier la chair de saumon en bâtonnets avec la farce obtenue.

Cuire dans un moule à cake au four à 160°C pendant 45 minutes environ, refroidir, démouler, trancher et détailler en triangles.

Gelées de saumon au citron vert

- Chair de Saumon
- Fumet de poisson
- Gelée de poisson
- Poivron rouge
- Ciboulette
- Dèes de citron

Pocher la chair de saumon dans le fumet de poisson ;

Égoutter, émietter et lier avec de la gelée de poisson.

Incorporer des dés de poivron rouge, de la ciboulette ciselée et des dés de citron.

Mouler dans une terrine et faire prendre au froid.

Démouler, détailler en tranches, puis en petits carrés.

Fumet de poisson

- 500 g d'arêtes de poissons
- 50 g de carottes
- 80 g d'oignons
- 30 g d'échalotes
- 50 g de beurre
- 1 bouquet garni (Persil, thym, laurier, céleri branche et vert de poireaux)

Laisser dégorger les arêtes de poissons sous un léger filet d'eau.

Pendant ce temps éplucher, laver et émincer finement les carottes, les oignons et les échalotes.

Mettre 50 g de beurre à fondre dans une casserole

Faire suer la garniture aromatique sans coloration pendant 4 à 5 minutes.

Égoutter et concasser les arêtes de poissons.

Ajouter ces dernières à la garniture.

Faire suer le tout 3 à 4 minutes.

Mouiller avec 6 dl d'eau. Ajouter le bouquet garni. Faire bouillir.

Écumer fréquemment.

Laisser frémir doucement à découvert sur le coin du feu pendant 20-25 minutes. Ne pas saler.

Passer au chinois étamine au terme de la cuisson.

Presser les arêtes à l'aide d'une petite louche afin d'en extraire tout le jus.

Refroidir rapidement et conserver au froid.

Terrine de saumon à la ciboulette

- 400 g de chair de saumon
- Sel, poivre
- 1 blanc œuf
- 400 g de crème liquide
- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 80 g de crème fouettée
- Toasts (facultatif)

Retirer les arêtes soigneusement de 400 g de chair de saumon, la couper en morceaux, assaisonner de sel et poivre.

Broyer la chair au mixer, ajouter le blanc œuf et la crème liquide peu à peu.

Passer au tamis fin.

Laisser reposer la farce obtenue, y ajouter la ciboulette ciselée. mettre la farce dans une terrine, puis la cuire au bain-marie dans un four chaud à 120°C pendant 45 minutes environ.

Laisser reposer au froid.

Démouler, couper la terrine en tranches. fouetter 80 g de crème, saler, poivrer, ajouter de la ciboulette ciselée, dresser une quenelle dans une assiette et disposer une tranche de terrine de saumon.

On peut servir cette terrine avec des toasts chauds.

Escalope de saumon cuite à l'unilatérale, beurre aux coquillages

- 4 escalope de saumon de 130 g chacune
- 2 carottes
- 1 poireau
- 300 g de moules
- 300 g de palourdes
- 1 Bouquet de Basilic
- Bouillon de légume
- Beurre
- Huile de pépins de raisin

Couper délicatement 4 escalopes de saumon.

Tailler en julienne les carottes et le poireau.

Nettoyer les moules et les palourdes.

Laver le bouquet de basilic.

Réserver 4 pluches et couper finement le reste.

Cuire à la vapeur la julienne de légumes, réserver au chaud.

Dans un peu de bouillon de légumes, ou de vin blanc, ouvrir les coquillages à couvert "NE PAS SALER"; les décortiquer, réserver le jus de cuisson.

Dans une poêle, cuire avec beurre et huile de pépins de raisins les escalopes de saumon sur une seule face ; à mi-cuisson, retirer du feu et couvrir avec une assiette.

Réduire un peu le jus de cuisson des coquillages, ajouter 100 g de beurre, rectifier l'assaisonnement, faire infuser le basilic, puis passer et ajouter les coquillages.

Dans une assiette, dresser la julienne de légumes puis une escalope de saumon, verser le beurre fondu aux coquillages.

Saumon aux olives

- 1 saumon frais de 800 g environ
- 200 g d'olives noires
- 2 échalotes
- 3 cuillerées à soupe de fumet de poisson
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre de xérès
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 250 g de beurre
- sel, poivre

Faites lever par votre poissonnier 4 beaux filets de 10 centimètres de long dans le saumon, en ayant soin de conserver la peau et d'ôter les arêtes.

Rangez les filets, côté peau, dans une poêle anti adhésive et faites-les cuire à feu doux environ pendant 15 minutes.

Dénoyautez les olives noires et réduisez-les en purée.

Préparez le beurre blanc: mettez le vinaigre, le vin blanc, les échalotes hachées, le fumet de poisson et une pincée de sel dans une petite casserole sur feu vif.

Faites réduire jusqu'à évaporation presque complète.

Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire de nouveau, puis après avoir baissé le feu, incorporez petit à petit, en fouettant énergiquement, le beurre ramolli, jusqu'à ce que la sauce prenne une consistance crémeuse.

Salez et poivrez selon votre goût.

Mélangez la purée d'olives au beurre blanc.

Enlevez la peau des filets avec un couteau.

Versez la sauce dans un plat et dressez les filets au milieu.

Salade au saumon

- 1 kg de filets de saumon
- courgette, tranchée
- 500 ml de fleurons de brocoli
- 500 ml d'haricots verts tranchés
- 1,25 L de pâtes alimentaires rotini cuites

Cuire le saumon.

Retirer la peau et les arêtes, détailler en bouchées.

Blanchir chaque légume 2-3 minutes, refroidir et égoutter.

Réfrigérer.

Combiner ensemble 125 ml de mayonnaise légère, 125 ml de crème sure légère, 5 ml de poudre de cari et 15 ml de jus de citron, bien mélanger.

Combiner le saumon, les légumes et les pâtes alimentaires.

Incorporer la vinaigrette, mêler délicatement et réfrigérer.

Saumon à la bâloise

- 4 darnes de saumon épaisses de 2 cm
- 1/2 Citron
- Sel
- Poivre
- 2 tb Farine
- 2 Oignons
- 50 g Beurre
- 3 tb Huile
- 1 dl Jus de rôti

Saler, poivrer les darnes, les arroser de jus de citron et les laisser reposer.

Dans l'intervalle couper les oignons en fins anneaux et les tourner dans un peu de farine.

Bien les secouer (de préférence dans une passoire).

Chauffer ensemble huile et beurre, puis y faire revenir l'oignon.

Il doit prendre vigoureusement couleur.

Égoutter et tenir au chaud.

Tourner alors les darnes dans la farine et les rôtir de chaque côté dans le reste du mélange beurre – huile pendant 5 à 6 minutes.

Dresser sur un plat préalablement chauffé et répartir les oignons sur le dessus.

Dégraisser la poêle.

Mouiller le fond de cuisson et l'amener à ébullition avec la sauce claire.

Verser sur le poisson.

Le saumon

- 1,5 kg de saumon :
- 60 g de beurre,
- 4 a 5 échalotes selon grosseur,
- 1 bouteille de vin blanc des pays de Loire, très sec,
- 3 décilitres de crème fraîche,
- 6 jaunes œufs,
- 1 bouquet garni,
- petits croûtons frits au beurre.

Dans une braisière, chauffer 20 g de beurre.

Y faire dorer les échalotes finement hachées et le poisson sur ses deux faces.

Verser le vin blanc, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni.

Parsemer de 40 g de beurre.

Cuisson :

Placer la braisière à four modéré (thermostat 6) pendant environ 45 minutes.

Veiller à bien arroser plusieurs fois avec le jus pendant que le saumon cuit.

La sauce :

Retirer délicatement le poisson, le réserver au four sur un plat chaud couvert

Poser la braisière sur feu vif pour réduire la cuisson d'un tiers.

Baisser le feu et continuer la cuisson en veilleuse.

Battre les jaunes œufs avec la crème.

Verser cette liaison dans la cuisson et continuer à fouetter sur feu doux : la sauce doit être légère et mousseuse

En napper le saumon tenu au chaud.

Garnir le plat avec les croûtons.

Servir avec le même vin blanc sec que celui choisi pour la cuisson.

Ballotine de saumon aux pistaches

- 300 g de filets de saumon frais,
- 300 g de filets de sole.

Pour la mousse:

- 300 g de saumon frais,
- 2 blancs œufs,
- 1 jaune,
- sel,
- poivre,
- 75 g de pistaches décortiquées,
- 2,5 dl de crème fraîche,
- 1 grande crêpine,
- 1 étamine.

Pour le fumet de poisson:

- tête et déchets de poisson,
- 1/2 litre de vin blanc sec,
- 2 carottes,
- 1 oignon,
- sel,
- poivre,
- thym,
- laurier.

Mettre la crêpine à tremper dans l'eau froide et préparer le fumet de poisson en mettant dans une grande casserole les ingrédients cités ci-dessus avec 1 litre d'eau froide.

Porter à ébullition pendant 10 mn puis laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer la mousse: passer au mixer les 300 g de saumon frais avec deux blancs œufs jusqu'à obtention d'une purée très fine et lisse.

Ajouter alors 1 jaune œuf, les pistaches pelées et laisser en attente le temps de battre la crème fraîche au fouet sans attendre le stade de la Chantilly et l'incorporer à la mousse de saumon en attente.

Saler et poivrer, modérément.

Sur le plan de travail, étaler l'étamine passée à l'eau froide, poser par-dessus la crêpine et disposer, au milieu, la moitié de la mousse de saumon aux pistaches, coucher par-dessus les filets de saumon et de sole, puis recouvrir avec le reste de mousse de saumon.

Rabattre la crépine de toutes parts sur l'ensemble et enfermer la ballottine dans l'étamine en la serrant bien (pour cela, ficeler les deux extrémités et la coudre serrée à grands points avec de la ficelle à rôtir et une grosse aiguille).

Verser le fumet refroidi et filtré dans une cocotte (ovale de préférence), porter à ébullition avant d'y plonger la ballottine, qui doit être complètement recouverte par le fumet (rajouter au besoin un peu d'eau ou de vin blanc), maintenir un léger frémissement pendant 1 h environ.

Laisser refroidir dans le fumet avant de l'égoutter et de resserrer l'étamine.

Laisser reposer 4 h au frais et servir la ballottine coupée en tranches sur le plat de service garni à volonté de crevettes roses.

Brochette de saumon

- 600 g de saumon frais,
- 100 g de lard fumé en dés,
- 4 brochettes en bois,
- 100 g de raifort,
- crème fraîche,
- sel,
- poivre et ciboulette.

Faites bouillir ensemble la crème et le raifort avec sel et poivre.

Préparez des brochettes, en alternant morceaux de saumon et dés de lard.

Passez les brochettes à la poêle et au dernier moment sur le grill.

Servez avec la crème de raifort à laquelle vous ajoutez la ciboulette ciselée.

Chausson de poisson

- 400 g de saumon (frais ou surgelé),
- 300g de filets de merlan,
- 2 litre de court-bouillon pour poisson,
- 3 échalotes,
- 150 g de champignons de couche,
- 20 g de beurre,
- 3 œufs durs,
- 1 œuf cru,
- 2 c à soupe de persil haché,
- sel,
- poivre,
- 500 g de pâte brisée.

Pour dorer

- 1 jaune œuf,
- 1 c à soupe de lait.

Pour servir:

- 100 g de beurre,
- sel,
- poivre,
- 1 jus de citron.

Faites pocher le saumon et les filets de merlan au court bouillon frémissant (15 mn pour le saumon, 10 mn pour le merlan).

Égouttez, laissez tiédir, retirez toutes les arêtes et la peau du saumon, émiettez la chair des poissons.

D'autre part, faites fondre au beurre les échalotes pelées et hachées menu avec les champignons émincés; mélangez-les aux œufs durs écalés et hachés, ajoutez œuf cru, le persil, assaisonnez.

Mélangez le poisson et cette farce.

Étalez la pâte brisée au rouleau en un chausson de poisson carré de 30 x 30 cm environ.

Sur la moitié, disposez la farce en formant un dôme.

Repliez l'autre moitié par-dessus et ourlez les bords tout autour pour former un gros chausson.

Ménagez un trou au milieu que vous entourerez d'un cordon de pâte collé au blanc œuf pour former une cheminée.

Dans les chutes de pâte, découpez des feuilles que vous collerez au blanc œuf sur le dessus du chausson.

Dorez le tout avec le jaune œuf délayé avec le lait.

Faites cuire à four chaud préchauffé (240°C, th 7) pendant 1 h en protégeant le chausson avec une feuille de papier d'aluminium en fin de cuisson.

Coulez la moitié du beurre fondu avec l'assaisonnement et le jus de citron par la cheminée.

Couronne de saumon

Mousse:

- 500 g de saumon,
- 125 g de sole,
- 150 g de crème fraîche épaisse,
- sel,
- poivre,
- 4 blancs œufs,
- 200 g de crevettes cuites et épluchées,
- 150 g de pistaches mondées.

Pour tapisser le moule:

- 6 petits filets de soles.

Pour garnir:

- crevettes bouquet à volonté.

Préparez la mousse, coupez le saumon et la sole en morceaux, passez-les au mixeur avec la crème fraîche, assaisonnez.

Fouettez les blancs œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la purée de poisson, joignez les crevettes et les pistaches.

Mettez au frais à couvert.

Beurrez u moule en couronne et garnissez-le de filets de soles salés et poivrés et laissez dépasser les extrémités.

Remplissez le moule de mousse de poissons, repliez les extrémités des filets par-dessus et couvrez le tout d'un papier d'aluminium perforé de trous.

Faites cuire à four moyen (180°C) au bain-marie pendant 1 h.

Démoulez sur le plat de service.

Servez chaud avec une sauce mousseline.

Darnes de saumon à la tomate et aux herbes

- 6 darnes de saumon,
- 300 g d'oignons émincés,
- 1 c à soupe de basilic,
- 1 c à soupe de persil,
- 1 c à café d'ail,
- petites tomates,
- c à soupe d'huile,
- 1 c à soupe de gros sel,
- le jus d'un citron,
- 2 tours de moulin à poivre de poivres mélangés,
- sel,
- poivre.

Dans un bol, mettre le gros sel, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive les poivres, les herbes, le jus de citron.

Bien mélanger le tout.

En badigeonner les darnes de saumon décongelées et laisser macérer une heure au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faire chauffer le reste d'huile d'olive, y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajouter les tomates coupées en quartiers, l'ail.

Saler et poivrer.

Bien mélanger le tout et laisser cuire sur feu doux pendant 15 minutes.

Faire cuire les darnes de saumon 5 minutes à la vapeur, les déposer sur les assiettes de service, ajouter la fondue de tomates servir aussitôt avec des pâtes fraîches.

Darnes de saumon au beurre d'anchois

- 4 darnes de saumon,
- un oignon,
- une carotte,
- un filet de vinaigre ou un jus de citron,
- du sel,
- du poivre,
- du thym,
- du laurier,
- 200 g de beurre,
- une boîte de filets d'anchois,
- 1 dl de crème.

Faites pocher les darnes de saumon dans le court-bouillon contenant les légumes, les aromates, le vinaigre ou le citron.

Travaillez le beurre avec la moitié des anchois pilés.

Faites fondre la moitié de ce beurre et ajoutez-y la crème.

Nappez les darnes de saumon avec la sauce.

Dressez le restant des filets d'anchois et, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décorez avec le restant de beurre préparé.

Vous pouvez ajouter une cuillerée à café d'essence d'anchois vendue en flacons dans le commerce.

Darnes de saumon au caviar d'aubergines

- 4 darnes de saumon,
- 4 aubergines,
- 2 gousses d'ail écrasées,
- le jus d'un citron,
- 6 tomates,
- 1 citron non traité,
- 2 échalotes,
- 1 c à soupe de graines de coriandre,
- 2 branches de basilic,
- 1 brin de sarriette fraîche,
- 1 pincée de poivre de Cayenne,
- sel,
- poivre

Enduire les aubergines équeutées d'un peu d'huile d'olive, les déposer dans un plat et les glisser au four chaud th 8 (240°C) pendant 20 mn, la peau doit devenir brun foncé.

Les sortir du four, les fendre en deux dans le sens de la longueur.

Après avoir extrait la pulpe, l'écraser dans un bol, y incorporer l'ail et le jus de citron.

Bien mélanger, saler, poivrer.

Réserver au frais.

Couper les tomates en quartiers et le citron en fines tranches.

Dans une casserole, faire chauffer 4 c à soupe d'huile d'olive, ajouter les tomates, les graines de coriandre, les échalotes émincées, sel, poivre.

Laisser cuire à couvert 15 mn.

Ajouter les tranches de citron, le Cayenne et les feuilles de basilic hachées.

Cuire à nouveau 15 mn sur feu doux.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir les darnes de saumon sans matière grasse, 2 mn d'un côté, 1 mn de l'autre.

Saler, poivrer.

Dans les assiettes déposer une darne de saumon, ajouter quelques cuillerées de caviar d'aubergine froid et la compote de tomates chaude.

Servir aussitôt.

Darnes de saumon au vin de framboises

Faire macérer des framboises dans du vin blanc d'Alsace pendant 3 h.

Mettre le tout dans une casserole et laisser cuire doucement 10 mn.

Passer au chinois.

Mettre ce vin dans une sauteuse bien chaude ajouter du poivre rose concassé et de la gelée de framboise.

Faire pocher des darnes de saumon 5 mn dans ce jus.

Sortir le poisson, ajouter de la crème fraîche, napper le poisson de cette sauce.

Darnes de saumon en gelée

- 15 darnes de saumon frais ou surgelé.
- 3 œufs durs,
- 1 poivron vert,
- quelques olives noires,
- 1 tomate,
- 2 citrons,
- 1/2 litre de gelée,
- 1 botte de cresson,
- 1 botte de cerfeuil,
- 50 g de persil (ou quelques gouttes de colorant végétal vert),
- 2 tubes de mayonnaise.

Court-bouillon:

- eau,
- laurier,
- fenouil,
- persil,
- 1 oignon,
- sel,
- poivre. .

Faites bouillir les herbes à l'eau salée.

Pilez-les et pressez-les dans un linge pour recueillir le jus qui servira à colorer la moitié de la gelée, à moins que vous ne préfériez le colorant.

Plongez les darnes dans le court-bouillon froid.

Amenez vivement à ébullition retirez du feu et laissez le poisson refroidir dans le court-bouillon.

Lorsqu'il est tiède, retirez-en la peau et laissez-le égoutter et refroidir tout à fait sur une serviette.

Disposez les darnes sur le plat de service.

Décorez chacune d'une rondelle œuf dur, d'une lamelle de poivron et d'une demi-olive.

Faites tout autour une guirlande de mayonnaise.

Préparez la gelée (avec de la poudre ou des feuilles de gélatine, en suivant les indications).

Partagez-la en deux.

Versez la première moitié sur les darnes de saumon.

Ajoutez à l'autre le colorant vert et laissez-la prendre au réfrigérateur avant de la concasser et d'en garnir le plat.

Décorez de fines rondelles de citron, d'olives noires et de lamelles de tomate.

Duo de poissons marinés

- 300 g de filets de barbue,
- 300 g de filets de saumon,
- 2 brins d'aneth.

Pour la marinade:

- 3 échalotes,
- 1 carotte,
- 2 citrons verts,
- 1 c à café de graines de coriandre,
- 1/2 c à café de baies roses,
- 5 c à soupe d'huile d'olive,
- 1 c à café de gros sel.

Pour l'accompagnement:

- 600 g de pommes de terre,
- 5 cl de vin blanc sec,
- quelques brins de ciboulette,
- sel, poivre.

Supprimez les éventuelles arêtes des filets de poissons, placez-les du congélateur pour les raffermir.

Émincez les échalotes dans la longueur.

Sortez les filets de poisson du congélateur et émincez-les en fines lamelles dans le sens de longueur.

Placez-les dans un plat creux.

Ajoutez-y les échalotes et la carotte en rondelles.

Arrosez-les du jus des citrons et de l'huile d'olive.

Parsemez-les d'une cuillerée à café de gros sel, des baies roses et des graines de coriandre.

Laissez-les mariner au frais 2 h en les retournant régulièrement.

Une demi-heure avant de servir faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées en tranches 15 à 20 mn dans la partie supérieure d'un cuit-vapeur.

Arrosez-les encore chaudes du vin blanc et de 3 c à soupe de la marinade.

Salez-les et poivrez-les légèrement.

Parsemez de ciboulette ciselée.

Disposez sur une assiette les filets de poissons en alternant les couleurs.

Décorez de quelques brins d'aneth.

Accompagnez des pommes de terre.

Pour varier vous pouvez également utiliser des filets de truite rose et de daurade.

Escalopes de saumon

- 750 g de saumon (morceau pris dans la queue),
- 1 citron,
- 2 oignons,
- 1 c à café de grains de poivre blanc,
- 1 bouquet de persil,
- 1/4 de litre de vin blanc,
- 2 jaunes œufs,
- 2 c à soupe d'huile,
- 1/2 tasse d'épinards hachés,
- 2 verre à vin de Vermouth,
- 1/4 de litre de crème fraîche.

Enlever la peau et les arêtes du poisson et couper la chair en escalopes (couper en biais), arroser avec un peu de jus de citron.

Pour le fumet, faire cuire les arêtes et la peau avec un oignon coupé en tranches, 2 tranches de citron, du poivre en grain, les tiges de persil et le vin blanc pendant 10 minutes.

Sauce hollandaise:

Mélanger les 2 jaunes œuf avec 2 c à soupe de vin blanc, à feu doux pour obtenir une crème un peu épaisse, puis ajouter le beurre en tournant sans cesse.

Saler et poivrer les escalopes de saumon, les tourner dans la farine et les faire dorer sur les 2 faces dans de l'huile puis les mettre au chaud.

Mettre à la place dans la poêle 1 oignon haché, les épinards, le Vermouth, laisser cuire 1 minute puis ajouter le fumet passé dans le chinois ainsi que la crème fraîche.

Laisser cuire le tout 2 minutes.

Retirer du feu ajouter la sauce hollandaise, saler et poivrer un peu plus si nécessaire.

Servir le saumon avec la sauce et des Spätzle aux fines herbes.

Escalopes de saumon à l'oseille

- 900 g de saumon frais,
- 80 g d'oseille équeutée,
- 2 échalotes,
- 8 cl de sancerre,
- 4 cl de vermouth,
- 1 verre d'huile d'arachide,
- 40 cl de crème double,
- 1/2 citron,
- 40 g de beurre,
- sel,
- poivre,
- fumet de poisson.

Levez les deux filets du saumon, et retirez les arêtes.

Dédoulez les filets dans le sens de l'épaisseur et détaillez chaque demi-filet en deux escalopes égales.

Glissez les filets entre deux feuilles d'aluminium et aplatir délicatement pour les égaliser.

Mettre dans une sauteuse le fumet de poisson, le vermouth, le vin blanc, les échalotes hachées.

Porter sur le feu et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux et brillant.

Ajoutez la crème et laisser bouillir jusqu'à ce que la sauce devienne légèrement liée.

Y jeter l'oseille.

Retirer du feu et incorporer le beurre coupé en petits morceaux en donnant un mouvement à la casserole (n'utilisez pas de fouet qui briserait l'oseille).

Ajoutez quelques gouttes de citron ainsi que sel et poivre.

Mettre les escalopes dans une poêle avec très peu d'huile, quelques secondes de chaque côté.

Saler, poivrer, le saumon doit être peu cuit pour conserver son moelleux.

Répartir la sauce dans les assiettes, et poser les escalopes.

Escalopes de saumon aux aubergines et artichauts

- 4 escalopes de saumon,
- 3 belles aubergines,
- 4 fonds d'artichauts surgelés,
- 1 citron confit au sel,
- 3 c à soupe d'huile d'olive,
- 2 tomates,
- 1 petit piment,
- 2 échalotes,
- 2 gousses d'ail,
- 1 pincée de cumin,
- sel,
- poivre.

Faire pocher les fonds d'artichauts pendant 5 mn, les égoutter.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et faire revenir les échalotes émincées, les tomates coupées en quartiers et les aubergines coupées en dés.

Au bout de 5 mn, ajouter le piment émincé, l'ail, le citron coupé en quartiers, sel, poivre.

Couper les artichauts en quatre, les ajouter à la préparation ainsi que le cumin, laisser cuire encore 5 mn.

Faire cuire les escalopes sans matière grasse 1 mn de chaque côté, saler, poivrer.

Servir avec la préparation aux aubergines.

Feuilleté au saumon

- 250 g de pâte feuilletée,
- 200 g de ricotta ou de carré frais Gervais,
- 180 g de saumon fumé,
- 1 jaune œuf,
- 2 c à soupe de farine,
- sel,
- poivre.

Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°C).

Déroulez la pâte sur le plan de travail fariné.

A l'aide d'un couteau affûté, divisez-la dans la longueur en deux rectangles égaux.

Recouvrez ensuite une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Installez-y les deux rectangles, en les espaçant afin qu'ils aient suffisamment de place pour gonfler sans se toucher.

Sur un des deux rectangles, pratiquez des incisions régulières, en biais et jusqu'à 1 cm des bords.

Délayez le jaune œuf dans 1 c à soupe d'eau et badigeonnez-en, à l'aide d'un pinceau toute la surface du rectangle entaillé.

Glissez la plaque au four et laissez cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les deux rectangles soient dorés.

Étalez la ricotta sur le rectangle entier.

Salez et poivrez-la. (avec le carré frais ne salez pas).

Disposez par-dessus le saumon fumé coupé en lamelles, l'aneth ciselé, et recouvrez du rectangle entaillé.

Placez le feuilleté dans le four chaud 2 mn (le saumon ne doit pas cuire).

Flan au saumon et à l'oseille

- 3 œufs,
- 25 cl de lait,
- 25 cl de crème fraîche,
- noix muscade,
- sel, poivre de Cayenne.
- 250 g de pâte brisée,
- 400 g de filets de saumon,
- 100 g d'oseille,
- 60 g de beurre,
- sel, poivre.

Ôter les tiges de l'oseille la laver et la couper grossièrement.

Dans une casserole faire fondre 30 g de beurre ajouter l'oseille et laisser cuire 10 minutes environ sur feu moyen.

Escalope le saumon en fines tranches.

Dans une poêle mettre 30 g de beurre à fondre y déposer les escalopes de saumon les cuire 1 minute sur feu moyen puis les retourner sur l'autre face et cuire à nouveau 1 minute saler et poivrer.

Les réserver sur assiette.

Étaler la pâte brisée et en garnir la tourtière.

Dans le fond déposer l'oseille, recouvrir avec le saumon.

Préparez le flan avec les ingrédients puis le verser dessus le saumon.

Cuire au four th. 8 (240°) pendant 10 minutes puis th 5 (150 °) pendant 30 minutes.

Koulibiac de saumon

- 500 g de saumon,
- 1 litre de court-bouillon pour poisson bien aromatisé,
- 1 verre de vin blanc sec,
- 100 g de riz long grain,
- 300 g d'épinards surgelés,
- 300 g de champignons de couche,
- 3 échalotes,
- 30 g de beurre,
- sel, poivre,
- un filet de citron,
- 4 œufs durs,
- 1 bouquet de cerfeuil,
- 1 bouquet de ciboulette,
- 800 g de pâte feuilletée,
- 1 jaune œuf pour dorer + 1 c à soupe de lait.

Faites chauffer le court-bouillon avec le vin blanc, faites-y pocher les darnes de saumon pendant 15 mn environ.

Faites cuire le riz dans le même court-bouillon (20 mn environ).

Égouttez.

Faites cuire les épinards à l'eau bouillante salée (20 mn environ).

Égouttez.

Hachez les échalotes, et les champignons, faites sauter le tout au beurre.

Salez, poivrez et ajoutez un filet de citron.

Préparez devant vous tous les éléments refroidis pour garniture du koulibiac.

Épinards bien essorés, champignons, échalotes, saumon émietté, riz, œufs durs écrasés et herbes hachées.

Abaissez les deux tiers de la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur.

Étalez tous les éléments de garniture préparés en couches superposées sans aller jusqu'aux bords du rectangle en assaisonnant légèrement chaque couche et en saupoudrant d'herbes hachées.

Repliez les bords laissés libres du rectangle sur la farce.

Abaissez le reste de pâte en un rectangle un peu plus petit et recouvrez la farce, soudez les bords à l'eau et appuyez fortement pour coller les deux pâtes ensemble.

Dorez au jaune œuf délayé dans le lait.

Faites cuire 40 mn à four chaud (220°C) en baissant un peu l'intensité du four à mi-cuisson.

Servez avec du beurre fondu ou un beurre blanc ou encore une sauce béarnaise.

Koulibiac de saumon

- 400 g de filet de saumon,
- 350 g de champignons de Paris,
- 1 citron, 80 g de riz,
- 1 sachet de court-bouillon,
- 3 c à soupe de crème fraîche,
- 20 g de beurre, sel, poivre.

Pour la pâte:

- 400 g de pâte feuilletée,
- 1 jaune œuf,
- 2 c à soupe de farine,
- 75 g de beurre.

Faites cuire le riz 20 mn dans de l'eau bouillante salée.

Égouttez et laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons de Paris.

Rincez-les, émincez-les, puis arrosez-les du jus du citron.

Faites-les cuire dans 20 g de beurre jusqu'à ce que tout le jus de cuisson soit évaporé. Salez et poivrez.

Placez le filet de saumon dans une sauteuse.

Versez-y le sachet de court-bouillon et 40 cl d'eau. Portez à ébullition.

Faites pocher 10 mn sur feu doux.

Laissez le filet de saumon refroidir dans le court-bouillon.

Préchauffez votre four sur thermostat 8 (240° C).

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte feuilletée en un rectangle épais de 3 à 4 cm.

Étalez au centre de ce rectangle, en couches superposées, le riz, le filet de saumon coupé en morceaux, les champignons et la crème fraîche. Salez et poivrez.

Humectez les bords de la pâte et pliez-la de façon à enfermer complètement la farce,

Pratiquez une cheminée et décorez la surface avec les chutes de pâte.

Dorez avec le jaune œuf dilué dans 2 c à soupe d'eau.

Faites glisser le koulibiac sur une tôle à pâtisserie beurrée.

Enfournez et laissez cuire 15 mn. Réglez le four à 210 °C.

Faites cuire 15 mn encore.

Retirez le koulibiac lorsqu'il est doré.

Versez par la cheminée 60 g de beurre fondu et servez soit en entrée, soit en plat principal.

Mousseline de saumon

- 500 g de saumon frais ou surgelé,
- 200 g de crème fraîche,
- sel,
- poivre,
- 4 blancs œufs.

Le fumet

- cuire 400 g de parures de poisson avec
- 30 g de beurre,
- 1 poireau,
- 1 oignon,
- un bouquet garni,
- du sel,
- du poivre,
- 1/2 litre d'eau et
- 1/4 litre de vin blanc sec pendant 30 mn.

Sauce:

- 1/2 litre de fumet de poisson,
- 2 dl de vin blanc sec,
- 50 g de crème fraîche,
- 2 c à soupe de ciboulette hachée.

Débarrassez le saumon de ses peaux et arêtes, coupez-le en morceaux, passez-les au mixer.

Mélangez la purée obtenue avec la crème, assaisonnez, puis incorporez délicatement les blancs œufs battus en neige.

Versez la préparation dans des moules à darioles ou des ramequins beurrés et faites cuire à four chaud pendant 15 mn.

D'autre part, vous aurez préparé la sauce: faites réduire le fumet et le vin blanc de moitié joignez la crème, rectifiez l'assaisonnement et joignez la ciboulette.

Pour servir, démoulez les mousselines et servez chaud avec la sauce préparée

Papillotes de saumon aux petits légumes

- 800 g de saumon,
- 2 carottes,
- 100 g de champignons de couche,
- 2 échalotes,
- 1 oignon,
- 75 g de beurre,
- sel,
- poivre,
- 1 dl de vin blanc sec,
- 1 dl de fumet de poisson,
- quelques feuilles d'estragon frais ou surgelé.

Râpez carottes et oignon avec une grosse râpe, émincez champignons et échalotes, et faites-les fondre doucement au beurre: assaisonnez, mouillez de vin et de fumet (si vous n'avez pas de fumet, mettez 2 fois plus de vin).

Laissez réduire.

Préparez 4 ronds de papier d'aluminium, répartissez-y les légumes et leur jus, posez par-dessus le poisson, puis l'estragon, assaisonnez.

Fermez la papillote en repliant tout autour comme un chausson et faites cuire 15 mn à four chaud.

Servez dans la papillote.

Vous pouvez accompagner d'un beurre blanc.

Pâté de saumon

- 800 g de saumon (frais ou surgelé).
- 500 g de pommes de terre,
- 50 g de beurre,
- 2 échalotes,
- 2 c à soupe de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette, estragon),
- un petit verre de calvados,
- 1,5 dl environ de vin blanc sec.

Court-bouillon:

- 2 litres d'eau,
- 1 verre de vin blanc sec,
- 1 branche de céleri,
- 1 oignon,
- 1 carotte,
- un bouquet garni (thym, laurier, persil)
- sel,
- poivre

Pour décorer:

- citron et œufs durs à volonté, quelques feuilles de laitue.

Pour accompagner:

- 200 de crème fraîche liquide,
- sel,
- poivre,
- jus de citron,
- 1 c à soupe d'herbes hachées.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués et plongez-y le saumon.

Laissez cuire à petits frémissements 15 mn environ.

Égouttez, laissez tiédir, puis retirez toutes les peaux et arêtes.

Émiettez la chair que vous pilerez finement, mais réservez quelques beaux filets que vous placerez au milieu du pâté.

D'autre part, faites cuire les pommes de terre à la vapeur.

Pelez-les et écrasez-les en purée en y ajoutant suffisamment de beurre pour avoir une purée souple, ainsi que les échalotes hachées menu et les herbes.

Mélangez cette purée à la chair de saumon pilée et mouillez avec le calvados et suffisamment de vin blanc pour avoir un mélange assez souple.

Versez-le dans un moule à cake tapissé de papier d'aluminium beurré et mettez au frais jusqu'au lendemain.

Peu avant de servir plongez le moule pendant quelques secondes dans de l'eau chaude et renversez-le sur le plat de service.

Décorez le pâté de rondelles œufs durs, de touffes de persil et de tranches de citron cannellées.

Disposez tout autour les feuilles de laitue en chiffonnade.

Battez la crème fraîche avec le sel, le poivre, le jus de citron et les herbes hachées.

Servez cette sauce à part avec le pâté.

La sauce à la crème peut être remplacée par une mayonnaise, selon les goûts.

Vous pouvez à volonté placer des œufs durs au centre du pâté.

Pâté de saumon en croûte

- 500 g environ de pâte feuilletée fraîche ou surgelée,
- 750 g de saumon frais (ou surgelé),
- 1/2 litre de court-bouillon pour poisson,
- 2 feuilles de laurier,
- 1 c à thé de poivre,
- sel.

Farce:

- 3 ou 4 œufs durs,
- 2 c à soupe de beurre crémeux,
- sel,
- poivre,
- 2 bouquets de dill (ou sommités de fenouil),
- 1 œuf pour dorer.

Faites d'abord cuire le saumon: frottez l'extérieur du poisson de sel et mettez-le dans une casserole.

Couvrez de court bouillon, joignez les feuilles de laurier, le poivre et un peu de sel.

Couvrez et faites cuire à petits frémissements pendant 20 mn.

Laissez refroidir dans le liquide; égouttez le poisson à peine tiède, ôtez la peau et détachez la chair des arêtes

Essayez de garder les filets entiers.

Filtrez le liquide de cuisson et réservez-le pour la sauce.

Mélangez les œufs durs hachés, le beurre et le dill.

Étalez la pâte feuilletée sur une planche farinée en forme de rectangle, ne pétrissez pas.

Découpez une bande de 5 cm sur un des longs côtés du rectangle (pour opérer la jointure entre les deux extrémités de pâte).

Posez l'abaisse de pâte sur la plaque du four tapissée de papier d'aluminium mouillé d'eau, mettez le saumon sur la pâte, saupoudrez de dill et étalez la farce aux œufs par-dessus.

Avant de replier la pâte, badigeonnez les bords à œuf battu.

Repliez-la pour former un rouleau.

Avec la pointe d'un couteau, faites de petites entailles tout le long de la bande de pâte réservée.

Placez-la au-dessus de la jointure du rouleau et dorez à œuf également.

Faites cuire 30 mn au four à 200° C.

Servez chaud avec une sauce moutarde ou du beurre fondu citronné.

Accompagnez à volonté d'une salade verte.

Pâté de saumon aux champignons en croûte

- 500 g de pâte brisée,
- 1 kg de saumon (frais ou surgelé),
- 1 dl de vin blanc sec,
- 250 g de champignons de couche,
- 1 échalote,
- 30 g de beurre,
- sel, poivre,
- 50 g de crème fraîche,
- 2 œufs,
- 1 brin de fenouil frais.

Pour dorer:

- 1 jaune œuf.

Détaillez le saumon en filets, arrosez-les de vin blanc sec et laissez macérer 1 h (si le saumon est surgelé, laissez-le décongeler au préalable).

D'autre part, étalez les trois quarts de la pâte au rouleau et garnissez-en l'intérieur d'un moule articulé rectangulaire que vous aurez soigneusement beurré.

Réservez le reste de la pâte pour former le couvercle.

Nettoyez et hachez les champignons avec l'échalote et faites revenir le tout dans le beurre; assaisonnez.

Hors du feu, joignez la crème, les œufs battus et le fenouil haché.

Égouttez les filets de saumon et garnissez-en la terrine en alternant avec la farce aux champignons.

Recouvrez avec le reste de pâte étalée au rouleau.

Ménagez un trou au milieu, que vous entourerez d'un cordon de pâte pour former cheminée.

Dorez le dessus du pâté au jaune œuf avec un pinceau de cuisine et faites cuire 1 h à four chaud en protégeant éventuellement le dessus avec du papier d'aluminium, si la croûte dore trop vite.

Démoulez pour servir.

Ce pâté peut se manger froid ou chaud.

Vous pouvez remplacer le saumon frais par du saumon en boîte.

Pour accompagner, vous pouvez servir une sauce à la tomate crue (tomates concassées + huile + vinaigre) ou une sauce au fromage blanc à la tomate (tomates crues en petits dés + fromage blanc et jus de citron).

Pavé de saumon au basilic

- 4 pavés de saumon,
- 1 bouquet de basilic,
- 4 courgettes,
- 200 g de tagliatelles,
- 4 c à soupe de crème fraîche,
- 4 c à soupe de fumet de poisson,
- 10 g de beurre,
- 1 échalote,
- sel,
- poivre.

Hacher les feuilles de basilic.

Piquer les pavés de saumon, mettre dans chaque trou un peu de basilic, saler et poivrer.

Peler et émincer l'échalote.

Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée.

A l'aide d'un zesteur, découper des spaghetti de courgettes, les faire pocher 2 mn dans de l'eau bouillante salée.

Les égoutter et les réserver au chaud.

Dans une casserole, faire fondre le beurre sans le laisser colorer.

Y faire revenir les échalotes.

Ajouter le basilic haché, laisser cuire 2 mn à feu doux.

Ajouter le fumet de poisson, laisser réduire de moitié, puis incorporer la crème, saler modérément et poivrer.

Réserver au chaud.

Dans une poêle, faire cuire les pavés de saumon côté peau pendant 6 mn sur feu moyen.

Dans les assiettes de service, déposer les pavés de saumon, ajouter les tagliatelles et les spaghetti de courgettes.

Verser un peu de sauce au basilic.

Décorer de feuilles de basilic et servir.

Plaid de poisson

- 600 g de filets de turbot,
- 600 g de filets de saumon,
- 400 ml de fumet de poisson (préparé avec les têtes et arêtes des poissons),
- 1 bouquet garni, un
- peu de coriandre et des échalotes,
- 25 g de gingembre frais,
- 3 c à soupe de whisky écossais,
- 500 ml de crème fraîche épaisse,
- 30 g de beurre fondu,
- 20 g de beurre.

Couper les filets en lanières de 1 cm de large sur 10 cm (il en faut 16 de chaque poisson).

Recouvrir de papier aluminium et badigeonner de beurre fondu 4 carreaux de terre cuite ou, à défaut, 4 carrés de carton rigide 10/10 cm.

Tresser les lanières de poisson en alternant Le rose et le blanc.

Préchauffer le four à 240°.

Éplucher le gingembre et le déliter en julienne.

Dans une casserole, faire réduire de moitié 250 ml de fumet avec le whisky, à haute température.

Ajouter la crème et cuire à feu doux 15 mn. Incorporer le beurre, bien remuer, filtrer.

Ajouter la julienne de gingembre.

Placer la sauce dans un bain-marie pour la garder au chaud.

Poser les plaid de poisson dans un plat, les napper du reste de fumet préalablement réchauffé, recouvrir de papier aluminium et mettre au four 3 à 5 mn.

Enduire chaque assiette de sauce, déposer le plaid au centre et le vernir de beurre fondu.

Servir immédiatement, avec des épinards, des courgettes ou de l'oseille.

Quiche au saumon

- 250 g de pâte brisée,
- 500 g de saumon frais ou surgelé,
- 250 g de champignons de couche,
- 50 g de beurre,
- 3 œufs,
- 100 g de crème fraîche,
- sel,
- poivre.

Étalez la pâte au rouleau et foncez en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre.

Débarrassez le saumon de ses peaux et arêtes et divisez-le en petits morceaux.

Répartissez les sur le fond de tarte .

D'autre part nettoyez et émincez les champignons faites-les sauter au beurre (5 à 6 mn), laissez refroidir.

Battez les œufs entiers avec la crème fraîche, ajoutez les champignons, assaisonnez, versez le tout sur le fond de tarte et faites cuire 40 mn à four chaud (200° C).

Servez chaud avec quelques crevettes bouquet à volonté.

Raviolis de saumon

- 24 carrés de pâte à ravioli.

Mousse de saumon:

- 150 g de saumon cru,
- 100 g de crème fraîche,
- 1 blanc œuf,
- quelques chanterelles hachées, sautées au beurre
- sel, poivre.

Crème de champignons:

- 200 g de chanterelles,
- 3 dl de crème fraîche liquide,
- 2 échalotes,
- sel,
- poivre,
- paprika.

Passer au mixer le saumon avec le blanc œuf, sel et poivre.

Ajouter la crème fraîche et les chanterelles.

Découper la pâte à raviolis avec une roulette cannelée.

Farcir avec la mousse de saumon.

Faire cuire à l'eau bouillante salée, égoutter.

Faire revenir au beurre les champignons avec les échalotes hachées.

Ajouter la crème fraîche, sel et poivre et passer au mixer.

Disposer les raviolis sur une assiette, napper l'ensemble avec la crème de champignons.

Mettre au centre quelques chanterelles sautées au beurre et saupoudrer de paprika.

Rillettes de saumon

- 400 g de saumon (frais ou surgelé),
- 300 g de saumon fumé,
- 100 g œufs de saumon
- 200 g de beurre,
- 2 jaunes œufs,
- 1 c à soupe d'huile.

Court bouillon:

- 3/4 litre d'eau,
- un verre de vin blanc sec,
- 2 carottes,
- 1 oignon,
- un bouquet garni,
- sel,
- poivre.

Pour servir citron, ciboulette ou persil haché à volonté.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués, laissez cuire 20 mn, plongez-y le saumon, laissez cuire 12 mn.

Laissez refroidir dans le court-bouillon.

Égouttez, retirez la peau et les arêtes, puis émiettez la chair en vous aidant des dents d'une fourchette.

D'autre part, passez le saumon fumé au mixeur avec les œufs de saumon, ajoutez à ce mélange le beurre ramolli en pommade, puis les jaunes œufs et l'huile. Incorporez le tout au saumon cuit et mettez la préparation dans une terrine.

Présentez-la telle quelle sur le buffet, chacun pouvant se servir, ou tartinez-en des canapés garnis de citron et d'herbes hachées.

Saumon à la laitue

- 400 g de saumon frais,
- 1 grosse laitue,
- 250 g de petits champignons de Paris,
- 1 branche d'estragon,
- 2 citrons,
- 6 c à soupe d'huile d'olive,
- 2 c à café de moutarde douce,
- 1 œuf dur,
- 1 échalote,
- 1 gros bouquet de persil,
- sel,
- poivre.

Faites cuire le saumon 2 ou 3 heures d'avance.

Mettez-le dans 1/2 litre de liquide froid (1/2 eau, 1/2 lait).

Ajoutez l'estragon. 20 mn de cuisson dans une eau juste frissonnante à partir du début de l'ébullition.

Égouttez, laissez refroidir ôtez les arêtes, coupez en gros dés.

Lavez la laitue.

Brossez les champignons, arrosez-les aussitôt de jus de citron pour qu'ils restent blancs; enlevez les queues, les têtes doivent rester entières.

Préparez la sauce en mélangeant moutarde, sel, huile, poivre, le jus de citron restant, les queues de champignons et les œufs durs pilés, l'échalote et le persil hachés.

Si vous avez un mixer, la sauce sera encore plus onctueuse.

Au moment de servir mettez saumon, laitue et champignons dans un saladier.

Arrosez avec la sauce.

Saumon au champagne

Utiliser du champagne demi-sec pour que la sauce ne soit pas trop acide.

Faire réduire 2 oignons et 2 carottes finement hachés, du thym, 2 feuilles de laurier coupées, persil, estragon, 3 gousses d'ail écrasées, 3 tomates concassées, sel, poivre.

Vider le saumon, saler, poivrer.

Le mettre dans un plat.

Quand la sauce est bien cuite la vider sur le poisson, vider le champagne dessus (le poisson doit baigner), rajouter une autre bouteille au besoin.

Cuire à four chaud th 7 environ 30 mn.

Peler le saumon, sortir les filets.

Passer la sauce avec les légumes au chinois et presser avec un pilon.

Mettre cette sauce dans une casserole, ajouter de la crème fraîche et napper le poisson.

Saumon au chou frisé

- 800 g de filet de saumon,
- 1 chou frisé,
- 250 g de poitrine demi-sel,
- 2 carottes,
- 2 navets,
- 2 blancs de poireaux,
- 1 bouquet de ciboulette,
- 50 g de beurre,
- 2,5 dl de vin blanc sec.

Pour la vinaigrette:

- 2 c à soupe de vinaigre de vin,
- 5 c à soupe d'huile d'olive,
- 1 c   café de moutarde,
- gros sel gris,
- poivre noir concassé.

Enlever la peau du poisson. Tron onnez le filet de saumon en six morceaux.

Assaisonnez avec le gros sel et le poivre concassé. Gardez au frais.

Effeuillez et lavez soigneusement le chou.

Faites blanchir les plus jolies feuilles.

Rafra chissez-les aussitôt dans de l'eau glacée.

Épongez-les sur du papier absorbant.

Détaillez la poitrine demi-sel en lardons.

Blanchissez-les. Égouttez. Réservez le tout.

Épluchez tous les autres légumes, taillez-les en petits dés.

Mettez-les   suer dans le beurre fondu.

Mouillez avec 2,5 dl de vin blanc.

Laissez cuire à petite ébullition 5 minutes. Salez légèrement, poivrez.

Ajoutez le chou émincé en fines lanières, les lardons.

Arrosez avec la vinaigrette moutard e.

Saupoudrez de ciboulette ciselée. Mélangez et réservez au chaud sur feu doux.

Saisissez le saumon dans un peu d'huile d'olive, 1 à 2 minutes de chaque côté.

Dressez un lit de chou au lard sur des assiettes chaudes, posez dessus un morceau de saumon.

Saumon au grill

- 1 saumon frais de 1,5 kg,
- 2 petits piments,
- 1 bouquet de persil plat,
- 6 brins de coriandre fraîche,
- 1 citron,
- 2 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- 1 c à café de cumin,
- 5 c à soupe d'huile d'olive,
- sel,
- poivre.

Hacher le persil et la coriandre et les piments.

Émincer oignons, écrasez l'ail, coupez le citron en fines tranches.

Dans une jatte mettre tous ces ingrédients, ajouter l'huile d'olive, le cumin, sel, poivre.

Bien mélanger.

Farcir l'intérieur de cette préparation.

A l'aide d'un pinceau badigeonner le saumon avec les reste d'huile du mélange.

Saler et poivrer l'extérieur.

Ficeler le saumon.

Faire cuire sur un barbecue pendant 30 mn, en retournant à mi-cuisson.

Cette recette peut également être réalisée au four préchauffé sur th 6 (180°C).

Déposer le saumon dans un plat, l'arroser de 1 dl de vin blanc sec, couvrir d'une feuille d'aluminium et glisser au four 30 mn.

Vous pouvez mettre à cuire en même temps des courgettes et des tomates.

Saumon au vin rouge

- vin rouge,
- 3 darnes de saumon
- poireaux,
- carottes,
- échalotes,
- ail,
- thym,
- laurier,
- oignon piqué de clous de girofle.

Faire macérer tout les ingrédients durant 12 heures.

Faire revenir 300 g de champignons, saler, poivrer.

Ajouter les légumes de la marinade.

Faire cuire 30 à 45 mn.

Saler, poivrer le saumon, le poser sur les légumes, ajouter un peu du vin de la marinade.

Couvrir et cuire environ 10 mn.

Sortir le saumon, verser les légumes dans un chinois, écraser au pilon, ajouter un peu de crème et napper le poisson avec cette sauce.

Saumon aux bouquets

- 1 petit saumon ou un morceau de saumon de 2 kg,
- 1/2 l de vin blanc sec,
- 200 g de carottes,
- 1 oignon,
- 1 bouquet garni,
- sel,
- poivre en grains,
- 6 g de beurre,
- 60 g de farine,
- 1/2 l de lait,
- 100 g de beurre de crevettes,
- 150 g de crevettes "bouquets",
- 1 tasse de crème fraîche,
- 1 citron, poivre,
- poivre de Cayenne.

Faire un court-bouillon avec le vin blanc, 2 litres d'eau, les carottes fendues, 1 oignon, le bouquet garni, 1 c à café de sel, quelques grains de poivre.

Le faire bouillir 30 à 40 mn.

Le laisser refroidir.

Y plonger le saumon vidé et paré.

Ramener au bord de l'ébullition et laisser pocher 20 mn dans le liquide frémissant mais non bouillant.

Égoutter le poisson et le dresser sur un plat long.

Enlever la peau.

Découper les parts sans déformer le poisson.

Faire fondre le beurre, y délayer la farine, mouiller avec 1 litre de liquide moitié lait moitié bouillon de poisson.

Faire bouillir très doucement une dizaine de minutes.

Assaisonner de sel, poivre, 1 pointe de Cayenne.

Hors du feu ajouter la crème et le beurre de crevettes.

Réchauffer.

Glacer le poisson avec un peu de sauce, décorer avec les bouquets et les rondelles de citron.

Servir le reste de la sauce en saucière.

Saumon aux huîtres pochées

Faire revenir 1 oignon , ajouter une pincée de curry, mouiller de vin blanc et d'un peu de crème épaisse.

Ajouter une louche de bouillon et laisser réduire à petit feu.

Faire pocher des pavés de saumon dans du fumet de poisson ainsi que des huîtres.

Dresser le saumon l'entourer d'huîtres, napper de la sauce.

Saumon aux poireaux

- 1,2 kg de saumon.

Pour la cuisson:

- 1 litre d'eau,
- 2 dl de vin blanc,
- 1 oignon,
- 1 carotte,
- 1 branche de céleri,
- sel,
- poivre,
- 1 bouquet garni.

Sauce:

- 1 botte de poireaux,
- 100 g de beurre,
- 3 tomates,
- 1/4 litre de Sauternes ou autre vin liquoreux de Bordeaux,
- sel,
- poivre,
- 200 g de crème fraîche.

Pour garnir:

- crevettes en bouquet ou fleurons de pâte feuilletée.

Commencez par préparer le court-bouillon et laissez-le cuire une trentaine de minutes.

Nettoyez les poireaux en ne conservant que les blancs, lavez-les soigneusement, émincez-les et faites-les fondre doucement au beurre, mouillez de 1 dl de court-bouillon préparé et laissez cuire jusqu'à ce que les poireaux soient tendres (+ ou - 10 mn).

Ajoutez alors les tomates pelées et passées à la Moulinette et le Sauternes.

Assaisonnez, laissez réduire doucement pendant 10 mn, puis liez la sauce à la crème.

D'autre part vous aurez fait pocher le saumon dans le court-bouillon préparé en comptant 20 mn de cuisson.

Égouttez, débarrassez-le des peaux et arêtes et nappez-le de la sauce préparée.

Décorez de crevettes ou de fleurons.

Saumon en Belle-vue

- un saumon de 2 kilos environ,
- 2 gros oignons,
- 2 carottes,
- 2 branches de céleri,
- du sel,
- du poivre de Cayenne,
- du thym,
- du laurier,
- un verre à vin de vinaigre,
- 6 œufs durs,
- 150 g de beurre,
- 1 dl de crème,
- 6 tomates,
- 500 g de macédoine de légumes,
- une douzaine de feuilles de gélatine,
- de la laitue,
- de la mayonnaise,
- du cerfeuil
- du persil hachés.

Nettoyez le saumon et faites-le pocher dans un court-bouillon contenant de l'eau, les oignons, les carottes, le céleri, le tout coupé en petits dés.

Ajoutez-y le thym, le laurier, le vinaigre, du sel et du poivre de Cayenne

Lorsque le poisson est cuit, retirez du feu et laissez-le refroidir dans sa cuisson.

Écalez les œufs, coupez-les en deux, retirez-en les jaunes et passez-les.

Mélangez-les avec le beurre, la crème fouettée, du sel et du poivre.

Remplissez les blancs avec cette farce à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

Coupez les tomates en deux et videz-les.

Remplissez-les avec la macédoine de légumes.

Chauffez un litre et demi de court-bouillon passé et ajoutez-les feuilles de gélatine ramollie dans de l'eau froide.

Pelez le saumon et décorez-le selon votre fantaisie avec du blanc œuf dur, une fleur en tomate, du jaune œuf passé, du vert de poireau blanchi. etc.

Quelques feuilles d'estragon dressées en forme de fleur sur le saumon et recouvertes de gelée vous procureront aussi une jolie décoration.

Vous pouvez garnir les demi-tomates avec de la mousse de saumon. Celle-ci s'obtient en passant les débris de saumon au tamis et en les travaillant avec de la mayonnaise.

Nappez le saumon décoré de gelée. Dressez sur un lit de laitue et accompagnez de sauce Vincent (mayonnaise + jus de cerfeuil et persil haché).

Saumon en brioche

- 500 g de pâte à brioche,
- 250 g de saumon,
- 125 g de champignons,
- 1 échalote,
- 1 oignon,
- 150 g de beurre,
- 1 bouquet de persil,
- thym,
- laurier,
- 2 œufs durs,
- 1 œuf frais,
- 50 g de riz,
- 1 petit pot de crème fraîche,
- 1 citron,
- sel,
- poivre,
- clou de girofle,
- 1 verre de vin blanc sec,
- un peu de vinaigre.

Pâte à brioche:

- 250 g de farine,
- 125 g de beurre,
- 10 g de levure de boulanger,
- sel.

Pour faire la pâte, préparez 250 g de farine, 125 g de beurre, 2 œufs, 10 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel.

Disposez 60 g de farine en fontaine, mettez la levure au centre et délayez-la avec 3 c à soupe d'eau tiède.

Pétrissez en boule. Incisez profondément en croix, faites lever 2 heures dans un endroit tiède.

Avec le reste de farine, disposé en fontaine, travaillez 1 œuf entier, puis un second œuf; détendez avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède salée; faites ramollir le beurre et incorporez-le à la pâte. Incorporez ensuite le levain petit morceau par petit morceau.

Laissez 12 heures.

Étirez la pâte une fois pendant ces 12 heures.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, l'oignon émincé, sel, poivre, clou de girofle, thym et laurier.

Ajoutez 1 verre d'eau.

Faites chauffer, puis bouillir 15 minutes.

Laissez refroidir avant d'y mettre le saumon.

Faites chauffer et arrêtez la cuisson au premier bouillon.

Laissez refroidir dans le court-bouillon.

Parez en enlevant peau et arêtes.

Faites cuire le riz: à l'eau salée 12 minutes seulement afin qu'il soit encore assez ferme; égouttez-le, rincez-le à l'eau froide.

Grattez les champignons, passez-les à l'eau vinaigrée, hachez-les grossièrement.

Mettez-les dans une casserole avec une noix de beurre, sel, poivre.

Faites chauffer jusqu'à ce qu'ils rendent l'eau et commencent à dorer, ajoutez alors l'échalote pelée et hachée ainsi qu'un peu de persil.

Abaissez la pâte sur quelques mm seulement d'épaisseur, en forme de rectangle.

Mêlez morceaux de saumon, riz, farce et œufs durs grossièrement hachés.

Disposez cette farce sur la pâte.

Parsemez des noisettes de beurre et repliez la pâte sur la farce; soudez bien la pâte sur elle-même afin de fermer la brioche hermétiquement, retournez-la en la posant sur une plaque beurrée et très légèrement farinée, décorez-la de quelques bandes de pâte, dorez à œuf.

Faites chauffer le four.

Enfournez au centre du four et faites cuire 35 minutes à th 5/6.

Servez chaud accompagné de crème fraîche, battue avec du jus de citron, et de beurre fondu.

Saumon en crépine aux pistaches

- 1 saumon frais de 2 kg,
- 100 g de pistaches,
- 100 g d'amandes,
- 200 g de beurre,
- 1 verre à liqueur de Grand Marnier,
- 4 citrons,
- 1 crépine de porc,
- sel,
- poivre,
- persil haché.

Monder les pistaches et les amandes en les trempant un instant dans l'eau bouillante.

Faire macérer les pistaches dans le Grand-Marnier et griller les amandes après les avoir effilées.

Mettre le beurre dans un bain-marie à peine tiède et le fouetter pour le rendre mousseux.

Ajouter sel, poivre, le jus d'un citron, les amandes et les pistaches hachées.

Ouvrir le saumon et enlever l'arête centrale sans ôter la tête.

Mettre à l'intérieur et sur le poisson, le beurre aromatisé.

Envelopper le saumon dans la crépine de porc que l'on aura fait tremper un moment dans l'eau fraîche.

Bien refermer la crépine et faire rôtir au four environ 3/4 d'heures.

Pour servir, débarrasser le poisson de la crépine en recueillant le beurre fondu; le dresser sur un plat long, le saupoudrer de persil haché et le présenter entouré de quartiers de citron; passer le beurre en saucière.

Si on ne trouve pas de pistaches, on peut les remplacer par des noisettes ou mettre 200 g d'amandes.

Si on peut se procurer des feuilles de basilic ou de figuier (ou les deux) on en enveloppera le poisson avant de l'emballer dans la crépine.

Saumon en gelée

- 1 jeune saumon (3 kg environ),
- 4 cuillerées à soupe de gélatine,
- 1 verre d'eau tiède,
- 1 œuf, mayonnaise ou sauce verte.

Court-bouillon:

- 1,5 litre d'eau, vin blanc,
- 1 gros oignon d'Espagne émincé,
- 4 carottes émincées,
- 1 tige de céleri émincée,
- 2 feuilles de laurier, bouquet garni.

Décoration:

- 1 concombre pelé (gardez la peau),
- 1 courgette,
- radis roses,
- tomates pelées (gardez la peau)
- 1 œuf dur,
- 1 citron.

Préparez la quantité de court bouillon nécessaire pour recouvrir le saumon dans une poissonnière et faites-le cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Laissez refroidir dans la poissonnière et déposez dedans le poisson paré.

Portez à ébullition et faites mijoter très doucement pendant 15 minutes.

Laissez refroidir le poisson dans le court-bouillon puis disposez-le sur une longue planche ou sur un plat.

Retirez la peau, mais laissez-la sur la tête, et rejetez l'eau égouttée.

Séchez délicatement le saumon avec un linge propre.

Préparez la gelée en faisant réduire le court-bouillon à 1 litre.

Laissez refroidir.

Faites dissoudre la gélatine dans une cuillerée de court-bouillon chaud, puis ajoutez-la au court-bouillon.

Broyez la coquille d'œuf, mélangez-la avec le blanc et mettez les ensemble dans le court-bouillon (pour l'éclaircir en drainant les impuretés).

Portez à ébullition, puis filtrez à travers un linge propre.

Décorez le saumon avec les pelures de concombre et de tomates. du blanc et du jaune œuf dur, des rondelles de citron et des radis.

Entourez-le des tomates et des tronçons du concombre et de la courgette bien garnis; mettez au réfrigérateur, après avoir recouvert le poisson de gelée presque prise.

Servez avec une mayonnaise ou une sauce verte.

Saumon en papillote

Beurrer un papier aluminium (côté brillant à l'intérieur, le plus chaud), y mettre de la tomate concassée, 1 tranche de saumon de l'oseille, de la crème fraîche, 2 feuilles de menthe.

Fermer la papillote et cuire 10 mn au four.

Saumon en papillote

- 800 g de filet de saumon frais (sans peau ni arête),
- 12 pétoncles,
- 4 endives,
- 1 citron vert,
- 10 cl de vermouth blanc,
- 20 g de beurre,
- 2 brins d'aneth,
- 2 morceaux de sucre,
- sel,
- poivre.

Pour la sauce:

- 100 g de beurre,
- 1 c à soupe de crème épaisse,
- 1 citron vert,
- sel,
- poivre.

Rincez rapidement le filet de saumon, épongez-le.

Prélevez au couteau économe la peau du citron vert sans toucher la peau blanche amère. Retaillez-la en fins bâtonnets (en julienne). Lavez les endives et essuyez-les.

Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée avec le jus du citron vert et le sucre. Laissez cuire pendant 5 mn. Égouttez.

Ouvrez les pétoncles en glissant la lame d'un couteau entre les deux coquilles.

Décolliez la noix et le corail. Supprimez les barbillons grisâtres. Rincez-les. Égouttez sur une feuille de papier absorbant. Préchauffez le four sur thermostat 7 (210 °C).

Enduisez de beurre une grande feuille d'aluminium.

Étalez dans un plat à four.

Disposez dans le plat les demi-endives, puis le saumon. Parsemez de zestes de citron.

Répartissez les noix de pétoncles. Arrosez du vermouth.

Assaisonnez de graines de coriandre et de brins d'aneth.

Salez poivrez.

Fermez la papillote en repliant les bords vers le haut. Enfournez, laissez cuire 12 mn.

Faites fondre le beurre au bain-marie. Incorporez la crème et le jus de citron en fouettant légèrement,

Salez, poivrez. Servez le saumon dans sa papillote avec la sauce à part.

Saumon farci aux cèpes

Enlever l'arête par le dos du saumon, couper le long de l'arête, couper au sécateur près de la tête et de la queue sortir l'arête et les tripes.

Faire revenir 200 g de cèpes. Hacher 200 g de lard de poitrine (salé, poivré), ajouter 4 échalotes, de l'aneth.

Mélanger dans la poêle avec les cèpes et faire revenir un peu.

Hacher 2 grosses poignées de mie de pain trempée dans du lait.

Mélanger le pain avec les cèpes.

Remplir le saumon, le couvrir, saler légèrement.

Cuire au four sur la lèche-frite, 30 mn à four pas trop chaud

Saumon grillé

Épluchez 2 têtes d'ail, 4 tomates et faites-les griller dans 5 c d'huile en ajoutant une feuille de laurier, 2 piments forts et une tranche de pain.

Laissez réduire, pilez-le tout dans un mortier et incorporez 1 c de vinaigre, du sel et du poivre.

Versez peu à peu 4 c d'huile afin d'obtenir une sauce liée et nappante.

Passez cette préparation au tamis et battez la sauce au moment de servir.

Nappez des tranches de saumon grillé de cette sauce

Saumon grillé à l'oseille

- 800 g de saumon,
- 2 c à soupe d'huile,
- 100 g d'oseille,
- 1/2 litre de fumet de poisson,
- 2 dl de vin blanc sec,
- 2 échalotes,
- sel,
- poivre,
- 250 g de crème fraîche.

Coupez le saumon en deux dans le sens de l'épaisseur.

Retirez l'arête centrale et toutes les petites arêtes.

Coupez ensuite chaque morceau en deux, toujours dans le sens de l'épaisseur, pour obtenir 4 escalopes de saumon.

Gardez-les en attente.

Dans une casserole, mettez le fumet, le vin blanc, les échalotes hachées et l'assaisonnement.

Laissez réduire de trois quarts.

Ajoutez alors la crème fraîche et l'oseille que vous laisserez cuire 2 mn.

D'autre part, faites sauter les escalopes de saumon très rapidement à l'huile (quelques minutes seulement).

Servez le poisson avec la sauce préparée.

Saumon Nantua

- un saumon de 2 kilos,
- 24 écrevisses,
- 2 oignons,
- 2 branches de céleri,
- 2 carottes,
- 100 g de champignons,
- 50 g de beurre,
- un dl de cognac,
- une bouteille de champagne brut,
- un litre de fumet de poisson,
- 400 g de crème fraîche,
- une cuillerée à soupe de beurre manié de farine,
- un papier beurré de la taille du poisson,
- sel et poivre.

Hachez finement l'oignon et le céleri.

Coupez les carottes en très petits dés.

Émincez les champignons.

Faites fondre tous ces éléments dans le beurre chaud sans les laisser se colorer.

Ajoutez ensuite les écrevisses, faites-les raidir.

Flambez avec le cognac puis mouillez avec le champagne.

Assaisonnez. Laissez ainsi cuire 10 minutes puis égouttez les écrevisses en réservant le jus de cuisson.

Tenez-les au chaud. Posez le saumon lavé et vidé sur la grille de la poissonnière, mouillez avec le jus de cuisson des écrevisses et le fumet de poisson puis couvrez d'un papier beurré.

Faites cuire au four pendant une heure, arrosez souvent en soulevant le papier beurré.

Pendant ce temps, décortiquez la queue de la moitié des écrevisses, pilez finement les têtes et les pattes, passez au tamis.

Le saumon cuit, égouttez-le et tenez-le au chaud sur le plat de service à l'entrée du four.

Faites réduire de moitié son jus de cuisson, passez-le au chinois puis ajoutez-lui la purée d'écrevisses et la crème.

Faites encore réduire en battant au fouet puis liez la sauce avec le beurre manié.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les queues d'écrevisses.

Nappez le saumon avec la sauce en disposant dessus les queues d'écrevisses.

Garnissez le plat avec les écrevisses entières et servez aussitôt

Saumon Rossini

- 6 belles tranches de saumon frais (2 cm d'épaisseur),
- 500 g de foie gras frais de canard,
- 450 g de cèpes (2 bocaux de 225 g),
- 3 verre de porto,
- 2 verres de pouilly,
- 50 g de beurre,
- sel,
- poivre.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et verser les cèpes, mélanger au porto, ajouter le pouilly et laisser réduire à feu moyen, une demi-heure environ, en surveillant constamment.

Faire revenir à la poêle, dans un peu d'huile, les tranches de saumon pendant une vingtaine de minutes.

Faire rissoler dans une poêle, sans ajouter de beurre, le foie gras découpé en six lamelles (environ quinze minutes, le temps que le foie devienne légèrement doré).

Sur un lit de mâche, déposer les tranches de saumon, recouvrir du foie gras et napper de la sauce aux cèpes.

Entourer l'ensemble d'une jardinière de légumes frais.

Saumon rôti au fenouil

- 1 saumon de 2 kg,
- 1 dl d'huile d'olive,
- quelques branches de fenouil.

Sauce d'accompagnement:

- 1 bulbe et demi de fenouil,
- 100 g de fromage blanc à 20 %,
- 1 pincée de poivre de Cayenne,
- 1 c à soupe d'apéritif anisé,
- sel,
- poivre.

Vider le saumon en ouvrant le moins possible le ventre.

Avec le manche d'une louche, longer la colonne vertébrale par l'intérieur et gratter le caillot de sang qui y est collé.

Laver le poisson, l'éponger puis saler et poivrer l'intérieur que l'on garnira de branches de fenouil.

L'embrocher ou, mieux, le placer à l'intérieur d'un gril à poisson, le saler et le poivrer extérieurement et le cuire en le retournant régulièrement pendant 25 à 30 minutes; l'arroser souvent avec l'huile d'olive en cours de cuisson.

Sauce d'accompagnement:

couper grossièrement le fenouil puis le cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée; l'égoutter puis le mixer.

Dans le fromage blanc, ajouter la purée de fenouil, l'apéritif anisé, le poivre de Cayenne, du sel et du poivre.

Vérifier la cuisson du saumon en le piquant à cœur d'une aiguille; lorsqu'on la retire, celle-ci doit être tiède.

Servir chaud accompagné de la sauce.

On peut également cuire le saumon au four, th. 7 (210C) ou le faire griller sur de la braise.

Il est possible d'ajouter des feuilles de menthe fraîche ciselées dans la sauce

Saumon rôti sauce champagne

- 1 saumon de 1,6 kg,
- 2 dl de champagne brut,
- 500 g de pétoncles,
- 60 g de beurre,
- 1 carotte,
- 1 oignon,
- 1 dl de vin blanc,
- 40 g de farine,
- 3 c à soupe de crème fraîche,
- ciboulette,
- sel,
- poivre.

Vider le saumon

Éplucher et émincer l'oignon et la carotte.

Beurrer un plat allant au four, y déposer un lit d'oignon et de carotte émincés, poser le poisson dessus; saler et poivrer.

Ajouter le vin blanc, 1 dl de champagne et 1 dl d'eau.

Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium beurrée et cuire à four chaud, th 7 (210° C) pendant 30 minutes en l'arrosant souvent.

Ouvrir les pétoncles (comme des coquilles Saint-Jacques), les ébarber, les laver et les réserver.

Récupérer le jus de cuisson du saumon, le filtrer et le réserver.

Faire un roux avec la farine et 40 g de beurre; mouiller avec le jus de cuisson (2 dl environ).

Ensuite, ajouter la crème fraîche, 1 dl de champagne, la ciboulette hachée et les pétoncles; faire bouillir 2 minutes.

Retirer délicatement la peau du saumon.

Sur un grand plat, poser le poisson et le napper de sauce chaude au champagne et aux pétoncles

Saumon sur lit de choucroute

- 800 g de saumon frais (un filet épais avec sa peau),
- 1 kg de choucroute crue,
- 2 carottes,
- 1 gros oignon,
- 2 clous de girofle,
- 12 grains de genièvre,
- 1 bouquet garni,
- 1/2 c à café de graines de cumin,
- 1 yaourt goût bulgare,
- 1 c à soupe d'huile,
- gros sel de mer.

Rincez trois ou quatre fois la choucroute dans l'eau tiède.

Essorez-la entre les doigts.

Étalez la moitié dans le compartiment supérieur de la marmite à cuisson vapeur.

Pelez les carottes, coupez-les en rondelles.

Épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle.

Disposez le tout sur la choucroute avec le bouquet garni, le genièvre et le cumin.

Recouvrez avec le reste de choucroute.

Faites cuire 1 h 20 environ, en veillant à ce que le légume reste croquant.

Après 1 h 10, chauffez l'huile dans une poêle anti-adhérente, déposez-y le saumon coupé en quatre morceaux côté peau contre le fond; parsemez chaque morceau d'une pincée de gros sel.

Laissez-les cuire sur feu modéré sans jamais les retourner jusqu'à ce que le sel commence à fondre.

Pendant ce temps, retirez de la choucroute le bouquet garni et l'oignon; débarrassez ce dernier des clous de girofle, mixez-le et mélangez-le au yaourt.

Mettez la choucroute dans un plat creux bien chaud; arrosez-la de cette sauce.

Saupoudrez de poivre concassé les morceaux de saumon et disposez-les dessus.

Saumon Tidmish

Mêler une tasse de mie de pain émietté, du persil haché, du poivre, du sel, avec un peu de lait.

Garnir le fond d'un plat de cette farce.

Nettoyer un beau saumon (ou un morceau de saumon), le frotter de sel et l'inciser à quatre ou cinq endroits.

Mettre dans chaque incision un beau morceau de beurre.

Poser le poisson dans le plat.

Recouvrir tout le fond du plat avec du lait.

Mettre à four doux, arroser toutes les dix minutes et cuire.

Tartare de saumon Dijonnaise

- 250 g de filet de saumon,
- 20 brins de ciboulette,
- 2 cuillères à café de moutarde,
- 10 cl d'huile d'olive,
- quelques gouttes de jus de citron,
- sel,
- poivre.

Mettre dans un mixeur le saumon coupé en dés, la ciboulette, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre.

Mixer le tout 15 à 20 secondes.

Dresser sur une assiette, parsemer de ciboulette hachée.

Tartare de saumon et de daurade

- 2 échalotes coupées fin,
- 2 c à soupe de grains de poivre vert avec un peu de leur vinaigre,
- 1 jus de citron,
- sel.

Faire mariner 24 h dans de l'huile d'olive:

Hacher séparément un pavé de saumon et un filet de daurade.

Verser le jus de la marinade sur chaque poisson.

Mélanger et mettre au frais 10 mn.

Sur une assiette mettre de l'aneth poser dessus une couche de saumon.

Couvrir de feuilles d'épinard.

Mettre une couche de daurade et recouvrir d'épinards.

Puis finir avec une couche de saumon et des épinards.

Poser une assiette à l'envers sur ce tartare et le retourner pour avoir l'aneth au-dessus

Tarte au saumon

- 1 fond de tarte en pâte brisée.
- 3 darnes de saumon,
- 1 l de court-bouillon pour poisson,
- 60 g de beurre,
- 40 g de farine,
- 1/4 l de lait,
- sel,
- poivre,
- 3 œufs durs,
- 250 g de champignons de couche,
- 20 g de beurre,
- un filet de citron,
- quelques brins de persil,
- crème fraîche à volonté.

Couvrez le fond de tarte piqué à la fourchette de papier d'aluminium et de haricots secs.

Faites-le cuire à blanc 25 mn environ à four chaud (200 °C).

D'autre part, faites pocher les darnes de saumon dans le court-bouillon frémissant (10 mn).

Faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant (10 mn); vous pouvez mouiller de lait et de court-bouillon en proportions égales assaisonnez.

Nettoyez les champignons, faites-les sauter rapidement dans le beurre avec un filet de citron (10 mn) assaisonnez.

Écalez et hachez les œufs durs.

Égouttez les darnes de saumon et coupez-les en deux morceaux.

Mélangez la béchamel, les champignons (réservez-en quelques-uns pour la décoration) et les œufs durs.

Mettez la moitié du poisson sur le fond de tarte, recouvrez de béchamel garnissez du reste de saumon et de têtes de champignons réservées.

Nappez à volonté de 2 c à soupe de crème fraîche, salée, poivrée et citronnée.

Repasser quelques minutes à four chaud pour réchauffer le tout.

Décorez de touffes de persil.

Servez chaud avec une salade verte.

Remarque: toutes les cuissons peuvent être menées simultanément: fond de tarte, poisson, sauces, champignons afin que tout soit chaud à peu près en même temps.

Terrine de lentilles au tartare de saumon

Faire cuire 250 g de lentilles avec du bouillon, 1 oignon piqué de clous de girofle et un bouquet garni.

Hacher 1 grand filet de saumon avec une dizaine de cornichons, 1 grosse échalote, un œuf dur et un peu de persil, mélanger et verser 1/2 jus de citron vert.

Préparer une vinaigrette y ajouter 2 grosses cuillerées de moutarde et de l'huile si nécessaire, et le reste du jus de citron, la sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise.

Égoutter les lentilles, mélanger une partie de la sauce et un peu de persil avec les lentilles.

Mélanger le reste de la sauce au saumon.

Mettre une couche de lentilles dans le fond d'un plat, déposer le saumon dessus sans le tasser, mettre une autre couche de lentilles.

Laisser au frais au moins 4 heures, démouler

Terrine de saumon aux baies roses

- 400 g de saumon frais ou surgelé,
- 400 g de poisson blanc (merlan cabillaud),
- sel, poivre de Cayenne,
- 2 c à soupe de fines herbes hachées,
- 1 c à soupe de jus de citron,
- 250 g de crème fraîche,
- 2 œufs,
- 1 c à soupe de poivre rose.

Coupez les poissons (débarrassés des peaux et arêtes) en cubes.

Passez-les au mixer, assaisonnez, joignez les fines herbes et le jus de citron. Incorporez ensuite la crème fraîche, les œufs battus et le poivre rose.

Versez dans un moule à cake beurré de 25 cm de long, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire 1 h 15 à four chaud (200°C) au bain-marie.

Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.

Servez avec une sauce vinaigrette additionnée de dés de tomates ou d'une sauce à la crème ou au fromage blanc mélangé à du coulis de tomates.

Terrine de saumon aux endives

- 3 endives,
- 400 g de saumon,
- 1 branche d'aneth.

Pour la gelée:

- des os de veau,
- 1 couenne de lard,
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle,
- 1 bouquet garni,
- 3 poireaux,
- 4 carottes,
- 3 verres de vin blanc.

Pour le court-bouillon:

- 1 oignon piqué de 1 clou de girofle,
- 1 poireau,
- 1 carotte,
- thym,
- laurier,
- vin blanc.

Mettre les ingrédients pour faire la gelée dans de l'eau, ajouter le vin blanc, cuire au moins 3 heures.

Préparer le court-bouillon le cuire au moins 1 heure.

Mettre le poisson à cuire à couvert dans le court-bouillon.

Effeuillez 3 endives pour tapisser le moule, mettre l'aneth au fond avec des endives taillées en lanière.

Recouvrir de gelée.

Nettoyer le saumon cuit et mettre une couche de poisson, une couche de lanières d'endives et de la gelée, et ainsi de suite.

Finir par des feuilles d'endives.

Recouvrir le tout de gelée.

Mettre 12 heures au froid.

Terrine de saumon aux épinards

- 1 kg de filets de saumon,
- 1 kg d'épinards en branches,
- 1 litre de fumet de poisson ou de crustacés
- 4 cuillères à soupe d'échalotes hachées,
- 8 feuilles de gélatine,
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée,
- 40 g de beurre,
- sel,
- poivre.

Faire revenir les épinards avec 2 cuillères à soupe d'échalotes dans 20 g de beurre pendant 5 minutes.

Saler et poivrer.

Réserver et laisser tiédir.

Couper les filets de saumon en morceaux.

Les faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes.

Faire revenir dans le reste de beurre 2 cuillères à soupe d'échalotes pendant 2 minutes en remuant.

Laisser tiédir.

Saler et poivrer

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.

Faire chauffer le fumet de poisson.

Retirer du feu, y ajouter les feuilles de gélatine une à une pour les faire fondre, laisser tiédir.

Dans un moule à cake, verser un peu de fumet de poisson, faire prendre au réfrigérateur.

Puis déposer en couches le saumon et les épinards jusqu'à épuisement des ingrédients.

Finir par le saumon.

Verser le reste de fumet, bien tasser le tout et faire prendre au réfrigérateur au moins 4 heures, servir bien frais avec de la crème à la ciboulette

Terrine de saumon sauce verte

- 500 g de chair de saumon (frais ou surgelé) sans peau ni arêtes,
- 500 g de chair de brochet (frais ou surgelés) sans peaux ni arrêtes,
- 3 œufs,
- 50 g de crème fraîche épaisse,
- sel,
- poivre,
- 30 g de beurre.

Sauce verte:

- un bol de mayonnaise,
- une poignée d'épinard,
- de cresson,
- de cerfeuil et
- d'estragon.

Coupez le saumon en filets.

Passez la chair du brochet au mixer.

Séparez les blancs œufs des jaunes.

Ajoutez ceux-ci à la purée de poisson ainsi que la crème; assaisonnez.

Battez les blancs œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la farce au brochet.

Beurrez le fond et les parois d'une terrine, remplissez-la alternativement de couches de farce et de filets de saumon.

Couvrez la terrine et faites cuire au bain-marie au four pendant 40 mn.

Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour préparer la sauce, après avoir confectionné la mayonnaise de la manière habituelle, faites blanchir 2 mn les herbes à l'eau bouillante.

Égouttez, pressez-les et hachez-les finement.

Mélangez-les à la mayonnaise.

Servez cette sauce avec la terrine froide mais non glacée (pensez à la sortir assez tôt du réfrigérateur).

Tourte de saumon

- 400 g de pâte brisée,
- 800 g de saumon (frais ou surgelé),
- 200 g de champignons de couche,
- 50 g de beurre,
- 200 g de crème fraîche,
- 2 œufs entiers,
- 2 jaunes œufs,
- sel,
- poivre.

Foncez un moule à tarte beurré avec les deux tiers de la pâte étalée au rouleau.

Retirez toutes les peaux et arêtes du saumon et nettoyez les champignons.

Passez la moitié du saumon au mixer avec les champignons; à la purée obtenue, ajoutez le beurre ramolli, la crème, 2 œufs entiers + 1 jaune, assaisonnez.

Garnissez le fond de tarte avec cette préparation et posez par-dessus le reste du saumon coupé en lanières.

Recouvrez avec le reste de pâte.

Ménagez une cheminée au centre.

Dorez la pâte au jaune œuf et faites cuire 45 mn a four chaud

Tourte au saumon et épinards

- 400 g de saumon,
- 450 g d'épinards en branches,
- 800 g de pâte feuilletée,
- 200 g d'échalotes,
- 2 jaunes œuf,
- 30 g de beurre,
- sel,
- poivre.

Préparer les épinards avec des oignons de l'ail et de la crème.

Tronçonner le filet de saumon pour obtenir des tranches moyennes d'environ 50 grammes et les assaisonner de sel et de poivre.

Ciseler et faire revenir dans 20 g de beurre les échalotes.

Beurrer 4 moules individuels.

Étaler la pâte feuilletée et la déposer dans le moule en ayant soin de la laisser déborder de celui-ci.

Placer sur la pâte un lit d'échalotes puis une tranche de saumon et une couche d'épinards; renouveler l'opération.

Avec le restant de pâte, confectionner un couvercle, pincer ce couvercle avec la pâte placée dans le moule pour fermer la tourte.

Décorer à votre goût le dessus du couvercle avec les chutes de pâte.

Badigeonner aux jaunes œufs.

Cuire la tourte au four à 180° C pendant environ 35 minutes.

Cannelloni de saumon

- 12 carrés de pâte à ravioli
- 12 tranchettes de saumon
- 200 g d'épinards frais (24 belles feuilles)
- 4 tomates
- 1/2 oignon
- 50 g de beurre
- sel et poivre
- huile d'olive
- 100 g de parmesan (qualité grana)

Blanchir les feuilles d'épinards dans de l'eau bouillante salée.

Les sortir immédiatement et les déposer sur un essuie.

Éponger délicatement.

Étaler les carrés de pâte, déposer les feuilles d'épinards déroulées, puis le saumon découpé en tranchettes de 3 à 4 millimètres maximum.

Saler et poivrer légèrement.

Rouler les cannellonis et les déposer dans la corbeille d'un cuit-vapeur.

Les passer ensuite quelques minutes en dessus de l'eau bouillante.

Préparer ensuite une fondue de tomate.

Faire suer l'oignon émincé dans l'huile, ajouter quelques minutes après les tomates pelées et égrenées et taillées en dés.

Saler et poivrer, poursuivre la cuisson sur feu moyen. Monter cette fondue au beurre frais.

Servir sur une assiette, d'abord la fondue, puis les cannellonis coupés en deux en biais, à l'aide d'un couteau électrique, le tout agrémenté de quelques copeaux de fromage grana obtenus avec la pelle à fromage ou d'un couteau économe.

Tagliatelle à la sauge et aux deux saumons

- 320 g de tagliatelle aux œufs
- 150g de saumon frais
- 150g de saumon fumé
- 100g de beurre non salé
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- 10 feuilles de sauge fraîche

Faire fondre le beurre dans une petite casserole et ajouter les feuilles de sauge.

Faire rissoler jusqu'à ce que la sauge soit bien croquante.

Retirer du feu et garder au chaud.

Cuire les pâtes. Réserver une tasse d'eau de cuisson.

Les égoutter rapidement en les laissant un peu mouillées de l'eau de cuisson.

Verser les pâtes dans un plat de service préchauffé.

Ajouter les 2 saumons, bien tranchés, en lanières et les 2/3 du parmesan,

Ajouter une cuillerée d'eau de cuisson si la préparation est trop sèche.

Ajouter la sauce et mélanger soigneusement.

Servir dans des assiettes chaudes en saupoudrant avec le fromage restant.

Terrine de mer à la coriandre

- 500 g de filets de brochet
- 3 œufs de 50 g
- 300 g de crème fraîche
- 40 g d'échalotes
- 70 g de champignons de Paris
- 3 g de coriandre
- 25 g de poivron rouge
- sel
- poivre du moulin
- 400 g de saumon frais
- 220 g de filets de barbue
- 50 g d'épinards
- 150 g de courgettes

Broyer les filets de brochet au mixeur, ajouter le sel le poivre, les œufs et la crème au dernier moment.

Incorporer la coriandre les échalotes, le poivron rouge et les champignons hachés.

Lever les filets de saumon, les saler et les poivrer.

Procéder de la même façon avec le barbue.

Blanchir les épinards les presser et les essorer.

Blanchir les courgettes et les couper en gros bâtonnets.

Chemiser la terrine avec la farce qui comprend donc le brochet broyé, la crème et les œufs additionnés des champignons, de la coriandre, des échalotes et du poivron.

Remplir l'intérieur de couches successives de poisson et de légumes cuits.

Pour termine, masquer avec le reste de la farce.

Préchauffer le four à 160°C et cuire au bain-marie pendant une heure.

Laisser refroidir et garder au froid jusqu'au lendemain.

Servir éventuellement avec une sauce verte ou au cresson.

Tourte feuilletée de choucroute et saumon

- 400 g de choucroute nouvelle
- 500 g de pâte feuilletée
- 150 g de petits pois surgelés
- 300 g de filet de saumon
- 150 g de crevettes décortiquées
- 1 dl ou 1/2 verre de champagne
- échalotes
- 1 brin de persil haché
- 1 œuf
- 20 g de beurre
- 1/2 citron
- sel
- poivre du moulin

Lavez la choucroute à l'eau froide.

Égouttez bien en la pressant dans vos mains par poignées.

Épluchez et émincez les échalotes

Dans une casserole, faites fondre le beurre et mettez-y les échalotes à revenir.

Ajoutez la choucroute et laissez cuire sur feu doux 15 mn.

Ajoutez le champagne et le persil.

Salez et poivrez.

Faites cuire les petits pois 15 mn.

Coupez le saumon en fines lamelles, citronnez-le.

Étalez la pâte et partagez-la en 2 abaisses (2 ronds), une plus petite que l'autre.

Sur la plus grande, versez la choucroute, le saumon, les crevettes et les petits pois, en répartissant bien les couleurs.

Recouvrez avec la 2^{ème} abaisse. Soudez les bords.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez le couvercle avec œuf battu.

Dessinez des rayures avec la pointe d'un couteau.

Faites un trou dans le centre de la tourte et incorporez-y une petite cheminée que vous aurez fabriquée avec du papier d'aluminium.

Laissez reposer, 30 mn la tourte à température ambiante.

Puis faites-la cuire à four chaud 240 degrés C. pendant 35 mn.

Zarzuela

- 250 g de morue
- 250 g de saumon
- 4 grosses crevettes
- un poivron vert
- un poivron rouge
- 250 g de riz
- sel
- poivre
- safran
- thym
- laurier
- 50 g de pois chiches
- 2 tomates
- quelques olives
- de l'huile d'olive.

Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée.

Coupez les poissons en gros dés et placez-les sur des brochettes en alternant avec des morceaux de poivrons et des morceaux de tomates.

Passez dans l'huile fumante et dressez sur le riz que vous aurez aromatisé de safran et auquel vous aurez ajouté des pois chiches.

Décorez avec des olives et des morceaux de poivrons.

Tourte au saumon et aux champignons

- 300 g de pâte feuilletée,
- 250 g de saumon frais,
- 150 g de champignons de Paris,
- 2 échalotes,
- 1 bouquet de ciboulette,
- 2 œufs,
- 25 cl de crème fraîche,
- 25 + 20 (pour le moule) g de beurre,
- sel,
- poivre,
- haricots secs.
-

Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm environ.

En tapisser un moule à tarte beurré de 22 cm de diamètre.

Piquer le fond avec une fourchette.

Remplir de 2 poignées de haricots secs et faire cuire à blanc à 210° (thermostat 6) pendant 10 min

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les champignons en quartiers et les échalotes finement hachées.

Couvrir.

Les laisser rendre leur eau à feu doux, puis retirer le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation totale.

Disposer sur la pâte le saumon coupé en petits dés et les champignons.

Battre dans une terrine les œufs, la crème et la ciboulette hachée.

Saler, poivrer et napper de cette préparation.

Cuire à four chaud à 210° 30 min

Tartare de saumon au citron vert

- 200 g de filet de saumon
- 2 citrons verts
- 1 échalote
- 300 g de tomates
- Basilic, sel, poivre
- Poivre vert
- 100 g d'huile d'olive (50+50)
- 1 yaourt

Peler le filet de saumon et couper la chair en petits dés, réserver au frais.

Presser les citrons verts, réserver le jus.

Éplucher et ciseler l'échalote, réserver.

Monder et couper les tomates en petits dès.

Ciseler le basilic.

Dans un cul de poule, déposer les dès de saumon, assaisonner de sel, poivre, ajouter le jus des citrons, le basilic, le poivre vert, l'échalote et 50 g d'huile.

Incorpore le yaourt en dernier jusqu'à l'obtention un mélange homogène et lié.

Assaisonner les dès de tomates, ajouter le basilic et l'huile restante.

Poser au centre de l'assiette un cercle individuel, le garnir avec le tartare, parsemer de poivre vert.

Retirer le cercle et dresser autour les dès de tomates au basilic.

Saumon frais mariné, huile de persil

- 600 g de filet de saumon
- 45 g de sel
- 60 g de sucre en poudre
- 5 g de poivre blanc en grains
- 1 botte d'aneth ciselée
- 100 g de persil plat
- 100 g d'huile d'olive
-

Désarêter, poser le filet de saumon sur une plaque avec le sel, le sucre en poudre, le poivre en grains concassé et 1/3 de la botte d'aneth ciselée.

Laisser mariner en retournant de temps en temps pendant 8 heures environ.

Équeuter et hacher finement l'aneth restante, réserver.

Rincer le saumon à l'eau froide et le recouvrir complètement d'aneth hachée ; couper de belles tranches fines, réserver au frais.

Au centre d'une assiette, disposer les tranches de saumon mariné en formant une rosace.

Parsemer quelques pluches d'aneth, verser un filet d'huile de persil autour.

Huile de persil : Équeuter le persil plat et le mixer avec l'huile d'olive, assaisonner.

Saumon rôti sur peau, crème de céleri

- 1 petit saumon
- 3 pommes de terre moyennes
- Huile de pépins de raisins
- Sel,
- beurre,
- truffe
- 200 g de vert de céleri
- Beurre
- 100 g de bouillon de légume
- 120 g de crème

Écailler soigneusement le saumon, lever les filets en commençant par la tête, les désarêter, puis les couper en tranches.

Laver, cuire en robe des champs les pommes de terre (cuire en robe des champs = cuisson dans l'eau salée, départ eau froide avec la peau)

Chauffer une poêle, y verser un peu d'huile de pépins de raisin, poser les tranches de saumon côté peau en premier, cuire jusqu'à ce que la peau soit croustillante.

Éplucher les pommes de terre cuites, les écraser à la fourchette avec sel, beurre et truffe facultatif.

Laver le vert de céleri, le faire suer au beurre, ajouter le bouillon de légume et la crème.

Cuire à petits bouillons, puis mixer, rectifier l'assaisonnement.

Finir la cuisson des tranches de saumon à four chaud, les tenir moelleuses, puis dresser le tout dans une assiette.

Coquilles Saint-Jacques marinées

(peut se faire avec du saumon)

- Noix de coquilles Saint Jacques
- Jus de citron (2 verts et 1jaune)
- Huile d'olive.
- Échalotes hachées
- Grains de poivre vert
- Ciboulette + sel + Poivre

Faire un mélange équivalent de jus de citron et d'huile d'olive.

Y mettre les échalotes hachées

Y ajouter les noix de Saint Jacques escaloppées en tranches assez fines.

Le sel et le poivre.

Laisser macérer une heure au moins.

Servir accompagné de fromage blanc 0% (2 cuillères) + crème fraîche (1cuillère) + sel + Poivre + Ciboulette et persil (ou autres herbes).

Pain de saumon

(peut se préparer la veille)

- Saumon frais 400g
- Jus de citron (2)
- 1 sachet de gelée dans 1/4 de litre d'eau
- 20cc Crème fraîche
- Sel + Poivre
- 1 verre à moutarde de Ciboulette + Estragon + Persil hachés

Cuire le saumon au bain-marie.

L'émietter sans peau et sans arrêtes.

Mélanger avec la crème fraîche, la gelée, le sel et le poivre, le jus de citron et les fines herbes.

Mettre au frigo.

Servir accompagné de fromage blanc 0% (2cuillères) + crème fraîche (1cuillère) + sel + Poivre + Ciboulette et persil (ou autres herbes) ou d'une mayonnaise au herbes.

Quiche aux fruits de mer.

Un fond de tarte feuilletée au rayon semi-frais des grandes surfaces.

Pour la garniture: des moules qu'on lave, cuits et sépare de leur coquille, des crevettes cuites et épluchées, du saumon frais cru.

On pose le saumon en lamelles sur le fond de tarte et précuit l'ensemble pendant environ 10 minutes.

On ajoute ensuite les crevettes et les moules en positionnant le tout assez esthétiquement et régulièrement pour que chacun ait des trois ingrédients dans sa part.

On recouvre alors d'un mélange œuf battu + crème fraîche (environ 5 œufs et 5 bonne cuillères à soupe de crème) sel + poivre + herbes style estragon ou basilic et on met le tout à cuire environ 25 minutes à four 200°C.

Cette tarte peut être servie chaude, tiède ou froide.

Filets de saumon de Jacques

Placer les filets de saumon dans une terrine, les recouvrir de chablis (ou tout autre bon vin blanc) avec le jus d'un demi-citron et du poivre.

Faire mariner une heure.

Réserver la marinade et placer les filets dans du papier aluminium préalablement huilé, les saler (pas trop à cause du bacon) et placer une tranche de bacon sur chaque filet.

Saupoudrer de persil, ail, thym, laurier et sarriette (ou le mélange de fines herbes que vous préférez) et faire une papillote bien fermée.

Cuire au four à 350°F ou 180°C de 15 à 20 minutes

Sauce :

Prendre la marinade, y ajouter des échalotes hachées, du poivre et de l'eau.

Faire réduire.

Ajouter en fouettant 1/4 livre (120 gr) de beurre et du jus de citron. Et on ajoute bien sûr le jus de la papillote...

Servir le saumon accompagné de la sauce...

Note: Je crois qu'en France, on appelle le bacon dont je parle du lard de poitrine fumé. À ne pas confondre avec le bacon anglais qui lui est plutôt la partie non grasse de la poitrine. Vous verrez comme ce léger goût de bacon se marie de façon extraordinaire avec le saumon.

Darnes de saumon en papillote

- une darne de saumon par personne
- un pot de crème fraîche épaisse
- bouquet de ciboulette
- menthe
- sel fin

Faire un carré avec du papier aluminium, y déposer une cuillère de crème fraîche, de la ciboulette coupée, une feuille de menthe entière et saler.

Mettre la darne de saumon.

Saler.

Recouvrir de crème fraîche, ciboulette, deux feuilles de menthe.

Fermer la papillote.

Regrouper toutes les papillotes dans un plat allant au four, faire cuire 10 à 15 min à 200 - 210 degrés

Saumon en croûte de sel

Préchauffer le four 220° .

Ne pas laver le poisson, ni l'écailler, le vider et si possible garder la tête.

Dans un plat à gratin, de la longueur du poisson, y déposer une couche de gros sel, y mettre le poisson. Si toutefois la tête est coupée, mettre un morceau d'aluminium sur la tranche afin que la chair ne soit pas en contact avec le sel.

Recouvrir entièrement le poisson de gros sel et enfourner.

Un saumon d'environ 2 kg demande 40mn de cuisson.

Filet de saumon de l'Atlantique

- un filet de saumon non dépecé, entier ou non,
- flocons d'oignons
- persil
- poivre du moulin
- 1c.à t. de préparation pour poisson Knorr
- sel
- Vin blanc sec
- 1 c. à s. de crème 35%
- thym
- jus de citron
-

Mettre dans de l'eau froide des flocons d'oignons, du persil frais, du poivre du moulin, 1 tsp Knorr fish stock, un peu de sel, du thym frais et 1/4 tasse de vin blanc sec.

Porter doucement à ébullition; laisser mijoter 10 min et laisser refroidir.

Placer le filet dans la poêle, peau en dessous, et porter doucement à ébullition.

Après 2 ou 3 bouillons, retirer le poisson et réserver.

Faire une sauce blanche avec le jus de cuisson et ajouter 1 c. à s. de crème 35% à la fin.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir le poisson sur assiette, arrosé de sauce, avec des pommes de terre à l'eau.

Saumon à l'oseille

- 2 escalopes de saumon d'environ 100gr, sans peau ni arêtes.
- 30 gr de beurre
- 50 gr de crème
- 8 cl de fumet de poisson
- 100 gr d'oseille.

Mettre les escalopes de saumon dans une poêle anti-adhésive pas trop chaude, sans matière grasse, le côté "peau" en dessous.

Ne pas assaisonner.

Faire cuire 3 min de chaque côté, et assaisonner les faces quand elles sont cuites seulement (sel et poivre).

Déposer sur du sopalin.

Dans la poêle, verser le fumet, la crème et le beurre et laisser réduire presque de moitié.

Ajouter l'oseille (lavée et équeutée), puis couvrir la poêle d'une assiette.

Laisser encore un peu réduire.

Ne pas trop briser l'oseille en la remuant.

Saler et poivrer.

Versez la sauce au fond l'assiette, et posez les escalopes dessus.

Filets de saumon et asperges

- 10 asperges pour 3 tranches de filet de saumon

Faire blanchir des asperges pendant 2 minutes.

Les déposer dans de l'eau glacée.

Éponger.

Enrouler la partie "pied" des asperges avec 3 tranches fines de filet de saumon.

Pocher dans un mélange de vin blanc, d'eau, de jus de citron, échalote, sel et poivre blanc.

Disposer dans un plat et couvrir.

Cuire au four à 275 F pendant 10 minutes.

Sauce à la ciboulette:

Utiliser le jus de cuisson.

Ajouter un peu de fécule, un peu de vin blanc.

Bien mélanger. Ajouter un peu de crème fraîche.

Laisser réduire.

Vérifier l'assaisonnement.

Servir sur assiette Napper le saumon avec la sauce (ne pas couvrir les têtes d'asperges).

Décorer avec un peu de tomates fraîches en dés et de la ciboulette hachée.

Coulibiac de saumon

Pâte:

- 1 1/2 tasse de farine
- 1/8 cuil. à thé de sel
- 5/8 tasse de beurre coupé en petits dés
- 1 tsp vinaigre
- 1 jaune œuf

Tamiser la farine et le sel dans un plat moyen.

A l'aide d'un couteau, mélanger les morceaux de beurre

Ajouter le vinaigre, le jaune œuf et juste assez d'eau pour avoir une pâte ferme et granuleuse.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en rectangle.

La plier en trois et la tourner de façon que les bords soient face à vous.

Abaisser de nouveau en rectangle et procéder comme la première fois.

Répéter le processus une 3e fois.

Envelopper la pâte dans du papier ciré et la réfrigérer 15 minutes.

Garniture:

- 2 livres de saumon
- 4 cuil. à s. de beurre
- 1 oignon coupé en deux
- 1 carotte coupée en deux
- 1 branche de céleri
- 1 œuf légèrement battu

Mettre poisson, carotte, céleri, oignon, le bouquet garni, persil et beurre dans une casserole.

Ajouter 4 c. à s. d'eau.

Porter à ébullition.

Baisser le feu et laisser frémir 15 minutes s'effeuille facilement sous la fourchette.

Retirer la casserole du feu et sortir le poisson délicatement.

Jeter le reste du contenu de la casserole.

Ôter la peau et les arêtes du poisson et l'effeuiller 4 œufs durs coupés en rondelles

Sel et poivre au goût + 1 c. à s. de persil haché.

Faire chauffer le four 450 F.

Sortir la pâte du réfrigérateur et couper le patron en deux.

Sur une surface farinée, abaisser chaque moitié en un rectangle de 10 x 6 po.

Égaliser les bords et réserver les chutes de pâte.

Déposer délicatement la pâte sur une tôle à pâtisserie.

Étaler le poisson dessus en laissant un "ourlet" de 1/4 po.

Arroser avec 2 c. à s. de beurre fondu.

Disposer les rondelles œuf dur; saler et poivrer, parsemer de persil.

Couvrir avec le second rectangle de pâte.

Relever légèrement les bords afin d'avoir un petit ourlet tout autour de la garniture.

Badigeonner de jaune œuf et pincer avec les doigts afin de souder les deux couches de pâte.

Avec un couteau bien aiguisé, faire deux incisions au milieu du coulibiac par lesquelles la vapeur s'échappera.

Abaisser les chutes de pâte et découper des décorations qui seront collées à œuf battu sur la pâte.

Avec un pinceau, badigeonner la pâte et les décorations avec le reste d'œuf battu.

Mettre le coulibiac au four 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Sortir la tôle à pâtisserie du four et transférer le coulibiac sur un plat de service.

Servir avec un bol de crème aigre et accompagné d'une purée de pommes de terre et d'épinards.

Carpaccio de saumon et d'espadon

- 1 grosse tranche d'espadon
- 1 filet de saumon
- 1 bouquet d'aneth + 3 c. à s. d'aneth fraîche pour la vinaigrette
- 1 citron pressé
- sel, poivre noir du moulin
- 1 + 1 gousse d'ail émincée très finement
- 1 1/4 c. à s. de moutarde de Dijon
- huile d'olive

Tailler la tranche d'espadon en lamelles de 5 cm; avec un couteau très aiguisé pratiquer une incision au centre de chaque lamelle;

Tailler le saumon de la même façon mais en réduisant l'épaisseur à 2,5 cm;

Déposer les poissons dans le congélateur jusqu'à ce qu'ils soient à demi congelés;

Recouvrir généreusement les poissons d'aneth, de poivre et d'ail; verser l'huile; saler;

Envelopper les poissons dans une pellicule de plastique et remettre au congélateur;

Préparer la vinaigrette: dans un mélangeur, mettre la moutarde, 6 c. à thé d'huile d'olive, l'aneth, l'ail, le jus du citron, le sel et le poivre;

Sortir le poisson à demi-congelé et tailler en fines lamelles; dresser sur une assiette; recouvrir de vinaigrette;

Laisser décongeler à température ambiante et servir encore très froid avec des quartiers de citron et des branches d'aneth.

Sauce au saumon de Mersey Point

- 1/4 lb de petits morceaux de saumon
- 3 c. à s. de beurre ou margarine
- 3 c. à s. de farine
- 1 1/3 tasse de fumet de poisson (ou, à défaut, de bouillon de poulet)
- 1 c. à s. de lait ou de crème fleurette
- 1 c. à thé d'aneth (ou fenouil)
- 1 c. à s. de câpres
- Poivre au goût
- Jus de citron

Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et bien mélanger.

Ajouter lentement le bouillon et le lait.

Quand la sauce est lisse et qu'elle frémit, ajouter les morceaux de saumon, l'aneth et les câpres.

Saler, poivrer, citronner au goût.

Servir comme trempette ou sur des fettucini.

Ukha (Soupe au saumon)

- 6 tasses d'eau
- 1 1/2 lb d'éperlans entiers, parés
- 1 oignon moyen
- 1 carotte, pelée et coupée en 4
- 1 poireau (le blanc seulement)
- 1 tige de céleri (avec ses feuilles)
- 1 navet, pelé
- 1 Bouquet garni
- Sel et poivre blanc au goût
- 1 lb de parures de saumon
- 3/4 de tasse de vin blanc sec
- 3 pommes de terre nouvelles
- 2 carottes, pelées
- 1 blanc œuf
- 1 coquille œuf, écrasée
- 1 lb de filet de saumon, paré
- 5 c. à s. d'oignons verts hachés
- Tranches fines de citron

Remplir une grande marmite d'eau (6 tasses) et y placer les éperlans, l'oignon, les carottes, le poireau, le céleri, le navet, le bouquet garni, sel et poivre.

Porter rapidement à ébullition et écumer régulièrement.

Couvrir et laisser frissonner pendant 35 minutes.

Passer le bouillon au chinois et presser les solides avec le dos d'une cuillère pour extraire le jus.

Jeter les solides.

Verser le bouillon dans une casserole propre et le réchauffer.

Ajouter les parures de saumon, le vin, les pommes de terre et les carottes.

Porter à ébullition puis réduire la chaleur et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (env. 25 minutes).

Passer le bouillon et ôter tous les solides, sauf les pommes de terre et les carottes.

Rincer ces dernières en ayant soin de ne pas les écraser.

Les réserver.

Remettre le bouillon à feu doux et laisser mijoter quelques minutes.

Ajouter le blanc œuf et la coquille œuf.

Monter le feu légèrement et porter de nouveau le tout à ébullition en fouettant sans interruption.

Quand le bouillon est prêt, le blanc œuf flotte à la surface.

A ce stade, éteindre et laisser reposer 5 minutes.

Tapisser une passoire avec une mousseline double mouillée et passer le bouillon.

Ajouter les filets de poisson et les faire pocher 5 minutes à feu moyen.

Rectifier l'assaisonnement.

Couper les pommes de terre en quartiers et les carottes en petits dés.

Verser le bouillon dans des bols, parsemer d'oignons verts hachés et garnir de tranches de citron.

Tarte de Brymlent

- Une abaisse de 9 pouces de diamètre
- 1 1/2 lb de saumon ou de morue (ou un mélange des deux)
- 2 c. à s. jus de citron
- 2 c. à s. de beurre
- 2 poires, pelées, épépinées et coupées en tranches fines
- 2 pommes, pelées, épépinées et coupées en tranches fines
- 1 tasse de vin blanc
- 2 c. à s. de cassonade brune
- 5 cubebs, légèrement écrasés
- 1 bonne pincée de clous de girofle moulus
- 1 pincée de muscade, moulue
- 1 pincée de cannelle, moulue
- 1/2 tasse de raisins secs
- 10 prunes, dénoyautées et hachées
- 6 dattes, dénoyautées et hachées
- 6 figues séchées, hachées
- 3 c. à s. de gelée de groseille

Le "cubeb" était une sorte de poivre très courante au Moyen-Age et que l'on peut encore trouver facilement de nos jours.

Préchauffer le four à 425 f et cuire l'abaisse pendant 10 minutes.

La laisser refroidir.

Entre temps, détailler le poisson en cubes de 1 1/2 pouce; les saler légèrement et les arroser de jus de citron.

Réserver.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle à fond épais.

Ajouter les tranches de poires et de pommes et les enrober de beurre.

Mélanger le vin, le jus de citron, la cassonade et les fruits secs et déposer le tout dans la poêle.

Couvrir et laisser mijoter 15 minutes environ, ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres mais encore fermes.

Rectifier l'assaisonnement et ôter l'excédent de liquide.

Badigeonner la gelée de groseille sur la surface de la croûte.

Garnir la croûte avec les morceaux de poisson et le reste du mélange.

Cuire à 375 f pendant 15 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement.

Assiette des pêcheurs

- 1 petit bar de 400 g
- 1 saint-pierre de 400 g
- 250 g de saumon
- 12 coquilles Saint-Jacques
- 18 langoustines
- 1 bouquet de cerfeuil
- 250g de beurre

court-bouillon:

- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 200 g de blanc de poireaux
- 1 petite branche de céleri
- 1 bouteille de muscadet
- bouquet garni
- sel
- poivre du moulin

Lavez les légumes et coupez-les tous en julienne.

Dans une sauteuse, faites fondre 50 g de beurre et mettez les légumes, faites-les suer à feu doux puis mouillez avec le vin et 1 l d'eau.

Ajoutez le bouquet garni, salez légèrement, poivrez.

Faites cuire 30 mn.

Passez le court-bouillon.

Demandez au poissonnier de lever les filets du bar et du saint-pierre.

Décortiquez à cru les langoustines, ouvrez les coquilles Saint-Jacques, coupez les noix en deux, dans l'épaisseur, si elles sont trop grosses.

Lavez poissons et coquillages, épongez-les.

Pochez-les séparément dans le court-bouillon, 2 à 3 mn environ.

Égouttez, tenez-les au chaud au bain-marie. Faites réduire le court-bouillon aux trois quarts en le mettant sur feu vif.

Hors du feu, montez la sauce au fouet en ajoutant au court-bouillon 200 g de beurre divisé en morceaux.

Répartissez les poissons, les langoustines et les coquilles sur des assiettes individuelles chaudes.

Nappez de sauce, saupoudrez de cerfeuil haché.

Brochettes marinées sauce estragon

- 250 g d'épais filet de saumon
- 1/2 poivron rouge et ou jaune coupé en morceaux de 2,5 cm
- 1 oignon coupé en 4,
- feuilles de laurier
- 25 g de beurre

Pour la sauce:

- 30 g de beurre mou en morceaux
- 1 grosse c à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 jaune œuf
- 1 c à café d'estragon frais haché (ou 1/2 c à café d'estragon séché)
- 1 c à soupe de jus de citron
- sel
- poivre du moulin

Plongez les morceaux de poivron 1 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.

Sur des brochettes de bois (surtout pas de métal) enfiler en alternant les cubes de poisson en morceaux, de poivron grillés 3 à 4 mn à la poêle, les quarts d'oignon grillés également et les feuilles de laurier.

Faites griller les brochettes 4 à 5 mn sous le gril du four très chaud en les retournant une fois.

Préparez la sauce avec du beurre très froid et tous les éléments de la sauce, liez en fouettant sans arrêt dans une petite casserole sur feu vif jusqu'au premier bouillon.

Accompagnez de riz.

Carpaccio de saumon

- 600 g de filet de saumon tranché finement
- 4 brins d'aneth
- 4 brins de cerfeuil
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de poivre vert
- le jus de 2 citrons

Dans un plat, disposer les tranches de saumon et les poudrer de poivre vert.

Mélanger l'huile, le jus des citrons et le sel.

Verser le mélange sur le saumon et laisser macérer au frais 20 mn.

Dans un bol, mélanger le yaourt, le jus de citron, le sel et le poivre, jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Ajouter les brins d'aneth.

Décorer le carpaccio de brins d'aneth, de cerfeuil.

Servir aussitôt avec des tranches de pain grillé.

Lentilles vinaigrette au saumon

- 200 g de lentilles vertes
- 1 bouquet garni 200 de saumon frais en filet
- 2 ou 3 oignons rouges
- sel
- poivre du moulin
- 1 bouquet de ciboulette
- huile d'olive vinaigre de Xérès

Faites sauter les lentilles à sec dans une poêle à revêtement anti-adhésif jusqu'à ce qu'elles dégagent une bonne odeur de noisettes.

Ensuite, mettez-les dans une casserole en les recouvrant d'eau.

Ajoutez le bouquet garni et faites cuire à feu moyen, à couvert, pendant environ 20 mn.

Salez à mi-cuisson.

Au bout de ce temps, les lentilles ont d'absorber toute l'eau, réduisez alors le feu.

Coupez les filets de saumon en morceaux et posez-les sur les lentilles.

Salez, poivrez, remettez le couvercle et laissez cuire encore 5 mn, le poisson doit être rosé.

Pelez et émincez le oignons, ciselez la ciboulette.

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, le sel et le poivre.

Égouttez les lentilles à l'aide d'une écumoire, répartissez-les dans un plat de service chaud.

Décorez avec le saumon.

Arrosez de vinaigrette, parsemez d'oignons et de ciboulette.

Salade d'orange aux fruits de mer

- 100 g de crevettes grises décortiquées
- 100 g de chair de crabe,
- 100 g de saumon au naturel
- la pulpe coupée en dés de 3 oranges.

Mélanger les ingrédients et assaisonnez avec une mayonnaise additionnée de 2 c à soupe de crème fouettée, de 1 c à soupe de whisky et de sauce anglaise, à volonté.

Saumon marine à la suédoise (gravlax)

- 2 beaux filets de saumon avec la peau
- 50 gr de gros sel
- 50 gr de sucre
- 15 grains de poivre blanc
- 2 bouquets d'aneth

Laver, sécher et hacher l'aneth.

Bien mélanger le sucre et le sel et le poivre concassé.

Dans un plat long, disposer le premier filet (peau en dessous).

Saupoudrer abondamment avec le mélange, superposer le deuxième filet (peau au-dessus).

Poser dessus un poids assez lourd et laisser mariner au réfrigérateur (entre 2 et 4 jours).

Jeter la marinade et essuyer les filets.

Les découper en ranches fines.

Servir avec des pommes vapeur et avec une sauce à la moutarde douce: (6 cuil à soupe de moutarde douce, 6 cuil à soupe de sucre, 12 cuil à soupe d'huile, 4 cuil à soupe de vinaigre et de l'aneth haché)

Saumon en papillote

- deux beaux filets de saumon frais
- 6 tomates moyennes
- 24 feuilles d'oseille
- 18 feuilles de menthe fraîche
- crème fraîche épaisse
- papier d'aluminium

Allumer votre four à feu assez fort.

Tailler six pavés dans les deux filets de saumon.

Découper six carrés d'aluminium. Les beurrer.

Déposer sur chaque carré une tomate grossièrement découpée en dés, un pavé de saumon, 4 feuilles d'oseille émincées, 3 feuilles de menthe.

Saler, poivrer.

Recouvrir d'une bonne cuillerée de crème fraîche.

Refermer les papillotes d'aluminium et faire cuire 5 à 8 minutes.

Darnes de saumon avec sauce crevettes

- 2 douzaines de crevettes grises décortiquées
- 1/2 tasse [125 ml] de vin blanc
- 2 c. à table [30 ml] d'échalote sèche, hachée
- 4 darnes de saumon
- 2 c. à table [30 ml] de jus citron
- 1 c. à table [15 ml] de brandy
- 1/2 c. à thé [2 ml] de sel
- 1/2 c. à thé [2 ml] de poivre
- 1/8 c. à thé [0.5 ml] de sauce Tabasco
- 1 jaune œuf
- 1/2 tasse [125 ml] de champignons, émincés
- 1 tasse [250 ml] de crevettes nordiques
- 1 c. à table [15 ml] de câpres
- 1/4 tasse [60ml]de crème 35%
- 1 c. à table [15 ml] de persil, haché

Dans une casserole, cuire couvert les crevettes, le vin et l'échalote, à feu vif, durant 1 minute.

Récupérer 1 tasse [250 ml] du jus de cuisson.

Placer les darnes dans un plat allant au four, les arroser du jus de citron.

Cuire les oignons dans le beurre 4-5 minutes et ajouter aux darnes.

Cuire les darnes, couvert, de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la chair soit cuite.

Garder au chaud.

Dans une autre casserole, ajouter au jus de cuisson des crevettes le vin blanc déjà mélangé avec la féculé.

Épaissir.

Ajouter jus citron, brandy, sel, poivre et Tabasco.

Réchauffer le jaune œuf avec un peu liquide, en fouettant, et l'ajouter au liquide.

Cuire jusqu'à épaississement.

Ajouter champignons et crevettes, câpres, persil et crème.

Verser la sauce sur saumon.

Servir immédiatement.

Saumon à l'ail confit.

Prendre 1/2 tasse de gousses d'ail épluchées et les faire cuire environ 1 minute dans de l'huile d'olive très chaude mais non fumante (1 tasse) dont on aura retirée du feu.

Étendre les gousses d'ail sur un papier en aluminium assez grand contenir deux beaux filets de saumon ou de truite de mer.

Mettre un peu de l'huile d'olive qui a servi à la cuisson entre les filets.

Saler et poivrer légèrement.

Refermer étanche le feuillard d'aluminium et mettre au four pour 7 minutes à 400 degrés fahrenheit.

Servir avec des carottes à la moutarde.

Rillettes de saumon

- 400g de saumon frais,
- 200g de saumon fumé,
- de l'aneth ou du basilic frais,
- de la crème fraîche (environ 15 cl).

Faire cuire le saumon frais au court-bouillon

Découper le saumon fumé en fines lamelles

Trier le saumon cuit pour enlever la peau et les arêtes

Dans un saladier, mélanger à la main saumon cuit, saumon fumé, aneth ou basilic hache et crème fraîche légèrement battue.

Voilà, au frais une heure ou deux et servir avec des rondelles de citron.

Lasagne au saumon

- Des tranches de lasagnes précuites et chaudes
- 1/2 kg de saumon cru en fine tranches
- 7 litres d'épinards frais en feuilles
- 5 ou 6 belles tomates
- Du basilic
- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de Noilly pratt
-

Attention tout dans une seule poêle sans la rincer

Cuire (pas trop) les tomates épluchées et coupées en dés avec le basilic r

Réserver

Faire tomber les épinards

Réserver

Cuire le saumon (attention, ca va très vite et après les tranches sont très fragiles)

Réserver

Déglacer avec le noilly prat, la crème, et l'excédent de jus des tomates et de l'épinard

Empiler une couche de chaque avec un peu de sauce puis napper avec ce qui reste de sauce

Servir sur assiette directement mais on peu mettre en plat, ne pas trop chauffer cependant.

Saumon

- 800 g de saumon frais sans peau ni arêtes
- 200 g de filet de saumon fumé
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 jaunes œufs
- le jus de un demi-citron
- 125 g de fromage blanc (type Fjord)
- 100 g de beurre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth
- 50 g d'œufs de truite
- sel, poivre blanc

Faites cuire le saumon frais coupé en morceaux à la vapeur pendant 12 min environ (ou 5 min au micro-ondes).

Laissez-le tiédir et mettez-le dans le bol d'un robot avec l'huile, les jaunes œufs, le jus de citron, le fromage blanc, le beurre mou, la ciboulette et la moitié de l'aneth.

Salez, poivrez et mixez à grande vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une farce assez fine.

Coupez le de filet en deux dans le sens de l'épaisseur.

Garnissez un moule à cake de film alimentaire puis tapissez-le entièrement de tranches de saumon fumé en les laissant dépasser sur les côtés.

Étalez une couche de farce, mettez un morceau de filet, à nouveau de la farce, puis l'autre morceau de filet.

Terminez par la farce. rabattez les tranches de saumon par-dessus et mettez au frais au moins 4 h.

Démoulez sur un plat et ôtez délicatement le film plastique.

Décorez avec les œufs de truite et l'aneth réservé.

Découpez à l'aide d'un couteau électrique.

Saumon en feuille de bananier

- 4 portions de filet de saumon sans peau de 220 g chacun
- 2 feuilles de bananier
- 2 cl de Nuoc man
- 50 g de bâtonnets de poivrons rouges
- 50 g de bâtonnets de courgettes
- 50 g de bâtonnets poireaux
- 150 g de champignons de Paris émincés
- 15 g de gingembre frais haché
- 1/2 cuillère à soupe de basilic émincé
- 1/2 cuillère à soupe de feuilles de citronnelle émincées
- 1/2 cuillère à soupe de coriandre émincée
- 1/2 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- Sel, poivre, ail haché

Ce plat est délicat, afin de préserver les saveurs, vous devez cuire chaque légumes séparément dans une eau propre.

Dans l'eau bouillante salée : les carottes 5 minutes, les poivrons rouges 3 minutes, les courgettes 2 minutes et les poireaux 2 minutes.

Faites revenir les champignons de Paris à la poêle avec une noix de beurre et une pointe d'ail hachée.

Suivant la taille des feuilles de bananier, coupez de façon à pouvoir envelopper les 4 portions de saumon.

Étalez les 4 morceaux de feuille de bananier.

Posez 1 morceau de saumon sur chacune d'entre elle.

Partagez sur chaque morceau de saumon tous les légumes ainsi que les herbes et le nuoc man.

Assaisonnez.

Fermez les papillotes de feuille de bananier à l'aide d'un petit pic en bois.

Mettez le couscoussier sur feu vif afin de faire bouillir l'eau.

Déposez les papillotes dans le couscoussier et laissez cuire pendant 6 à 8 minutes.

Coulibiac de saumon

- 1 filet de saumon de 1 à 1,5 kg
- Pâte feuilletée

Salades :

- ½ trévisse
- ½ lolo rossa
- ½ batavia
- ½ frisée

Herbes :

- ½ botte de cerfeuil
- ½ botte de persil
- ½ botte de ciboulette

Beurre blanc à la ciboulette :

- 2 échalotes
- 2 dl de vinaigre de vin
- 1/3 vin blanc
- 250 g de beurre
- ½ botte de ciboulette hachée finement
- Sel, poivre

Duxelles de champignons :

- 500 g de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 20 g de beurre
- Sel, poivre
- 500 g de vésiga cuit

Levez les filets de saumon, demandez à votre poissonnier de vous le faire.

Retirez la peau.

Préparez la salade, triez, lavez, essorez, mélangez ensemble les différentes sortes avec les herbes et assaisonnez avec une vinaigrette.

Achetez de la pâte feuilletée chez votre boulanger, étalez-là avec un rouleau à pâtisserie en une fine pâte de 1cm d'épaisseur.

Duxelles de champignons :

Nettoyez les pieds sableux des champignons de Paris, lavez-les rapidement, épongez-les et hachez-les finement.

Hachez les échalotes finement.

Chauffez un grosse noix de beurre dans une sauteuse, faire suer l'échalote, puis ajoutez le hachis de champignons de Paris, sel, poivre.

Faites revenir à feu vif pour que l'eau des champignons s'évapore.

Bien faire desséchez.

Réservez à couvert puis débarrasser, laissez refroidir au réfrigérateur.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Beurre blanc à la ciboulette :

Épluchez et hachez les échalotes.

Mettez-les dans une casserole avec 2 dl de vinaigre de vin, 1/3 de litre de vin blanc et du poivre moulu ; laissez réduire de moitié.

Coupez 250 g de beurre très froid et de préférence demi-sel, en petit morceaux.

Écartez la casserole du feu, jetez y le beurre d'un seul coup et fouettez énergiquement avec un fouet à main jusqu'à obtention d'une pommade lisse et non mousseuse.

Salez et poivrez.

Ajoutez la ciboulette hachée finement au dernier moment.

Prendre 90 g de vésiga sec.

Ce vésiga doit être trempé à l'eau froide pendant 5 heures au moins.

Faire cuire pendant 3 heures et demie soit avec un fond blanc, ou simplement à l'eau et haché grossièrement.

Sur la pâte feuilletée étalée, mettre la duxelle de champignons bien froide, la vésiga, le filet de saumon assaisonné dessus, enveloppez le tout dans la pâte feuilletée.

Mettez-le 20 minutes au réfrigérateur.

Après le repos au réfrigérateur passez de la dorure sur le coulibiac (1 jaune œuf avec un peu d'eau) à l'aide d'un pinceau.

Mettez-le 15 à 20 minutes au four à 240°C ou th 8.

Laissez-le reposer 5 minutes. Une fois cuit, coupez-le en tranche et servez-le bien chaud.

Accompagnez le coulibiac avec la salade et le beurre blanc à la ciboulette.

Deux saumons au yaourt vert

- 20g de saumon Fumé,
- 25g de saumon frais
- 5 feuilles de laitue
- 1/8 d'oignon nouveau
- 4 cuillères à café de yaourt.

Cuire le saumon frais à la vapeur,

Le hacher grossièrement avec le saumon fumé, la laitue et l'oignon,

Mélanger le tout au yaourt,

Saumon à la Suédoise

- 2 kg de saumon frais, morceau du centre, vidé et écaillé
- 2 bottes d'aneth haché (6 cuillerées à soupe)
- 1/4 de tasse de gros sel
- 1/4 de tasse de sucre
- 2 cuillerées à soupe de grains de poivre blanc (écrasés)

Pour la moutarde :

- 4 cuillerées à soupe de moutarde douce
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1/3 d'une tasse d'huile
- 3 cuillerées à soupe d'aneth frais haché

Le poisson, lavé et séché, est coupé, en longueur.

Ôtez les arêtes.

Frottez soigneusement l'intérieur du poisson avec le mélange sel, sucre et poivre.

Saupoudrez avec l'aneth haché. Réunir les deux morceaux de poisson (peau à l'extérieur), couvrir avec du papier aluminium et poser un poids dessus.

Laisser mariner pendant 48 heures dans le réfrigérateur.

Retournez plusieurs fois le poisson, ajouter de l'aneth frais.

Chaque fois réalourdir.

Enlevez le saumon de la marinade.

Grattez l'aneth et les condiments.

Servir avec l'aneth frais et du citron.

Ce plat peut être servi avec une sauce à la moutarde.

Sauce à la moutarde :

Mélangez dans un bol assez profond la moutarde, le sucre et le vinaigre.

Ajoutez progressivement l'huile et remuez jusqu'à obtenir une crème assez épaisse.

Mélangez avec l'aneth haché.

Servez avec du pain grillé et de la Vodka.

Saumon en argile

- Deux filets de saumon de 450 g avec la peau et sans les arêtes
- 1 pincée de pluches d'aneth
- 1 pincée de gros sel concassé mélangé avec du
- 5 épices chinois
- 1,2 kg d'argile alimentaire gris

Étalez l'argile jusqu'à obtention d'une pâte de 8 mm d'épaisseur.

Assaisonnez le saumon et saupoudrez d'aneth hachée.

Enveloppez le saumon dans une feuille de papier sulfurisé puis dans la pâte d'argile.

Cuire entre 8 à 12 minutes au four à 210°C ou th 7.

Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Après le repos retirez l'argile et le papier sulfurisé.

Darnes de saumon aux légumes d'hiver

- 4 darnes de saumon
- 1/2 cœur de chou vert
- 1/2 poivron rouge
- 2 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 20 cl de court-bouillon
- 10 cl de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel
- poivre.

Émincez les feuilles du chou en lanières, les blancs de poireaux en fines rondelles, le poivron en carrés, faites-les cuire séparément à l'eau bouillante 5 mn, puis égouttez-les.

Faites revenir 3 mn l'oignon haché dans l'huile avec 20 g de beurre, ajoutez les poireaux et le chou blanchis, couvrez puis laissez cuire 10 mn en remuant.

Placez les darnes de saumon salées et poivrées dans un plat beurré avec le court-bouillon et le vin.

Couvrez de papier sulfurisé beurré.

Faites cuire au four th. 7 (210°C) 6 à 8 mn, jusqu'à ce que l'arête centrale se détache sans difficulté.

Tapissez 4 assiettes chaudes de légumes.

Retirez la peau des darnes, posez-les sur le dessus.

Décorez de poivron et servez

Lasagne au saumon

- 16 à 20 lasagnes
- 500 g d'épinards en branches décongelés
- 400 g de filet de saumon frais
- 400 g de brousse ou ricotta
- 100 g d'emmental râpé
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- Sel poivre

Faites préchauffer le four à th 7 (210o) huilez un plat à gratin et étalez une couche de lasagnes de façon à recouvrir le fond du plat.

Répartissez une>première couche d'épinards dessus, salez. poivrez, étalez la moitié du saumon, poivrez, ajoutez des tranches de brousse, poivrez à nouveau et saupoudrez d'emmental râpé.

Couvrez d'un filet d'huile d'olive.

Recouvrez d'une couche de lasagnes, d'épinards, de saumon. de brousse d'un filet d'huile et saupoudrez d'emmental râpé.

Terminez par une couche de lasagnes, la crème fraîche et l'emmental râpé. poivrez bien et versez un dernier filet d'huile d'olive.

Baissez la température du four à th 6 (1801) et enfournez pour une trentaine de minutes de cuisson.

Utilisez des lasagnes à passer au four sans pré cuisson.

Elles cuiront grâce à l'humidité des ingrédients.

Tartare de saumon

- la chair d'un saumon de 2 kg
- saumon fumé environ 400 g(coupés au couteau).
- une c. à s. de câpres
- 3 citrons verts
- un bouquet d'aneth
- un bouquet de persil hachés
- trois oignons rouges hachés très fin
- sauce Worcestershire
- quelques grains de poivre vert auparavant macérés dans un petit verre de vodka
- vodka,
- sel

Mélanger le tout

Marinade de saumon à la chinoise

- 500 g de filet de saumon sans la peau
- 4 citrons verts
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- 1/2 cuillère à café de poivre rose du Szetcuan (on peut s'en passer si on ne le trouve pas)
- 40 cl d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 bouquet de coriandre
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé (personnellement, je congèle le gingembre frais qui devient ainsi beaucoup plus facile à râper)

Trancher le filet de saumon en lamelles d'une largeur de 1 cm. maximum.

Le disposer au fond d'un plat.

Recouvrir de gingembre, d'huile d'olive, des baies roses et du poivre Szetcuan.

Détacher et cisailler les feuilles de coriandre (en réserver un quart pour la décoration) et parsemer sur la marinade.

Presser les citrons, et verser leur jus sur la préparation.

Laisser reposer au réfrigérateur, et arrosant de jus régulièrement ou en retournant les morceaux.

Juste avant de servir (ce plat se mange très frais), enlever un tiers de la marinade et arroser de sauce de soja.

Présenter dans le plat de service et parsemer du reste de coriandre.

Vous pouvez aussi mariner un mélange de poissons dans du lait de coco avec du citron vert en y ajoutant des tomates, concombres, oignons

Tourte de saumon à la brivadoise

- 500 g de filet de saumon sans arêtes et sans peau
- 5 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- 60 g de mousserons
- 20 g de beurre
- 350 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sel, poivre

Pour le beurre blanc :

- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 15 cl de crème liquide
- 200 g de beurre
- 2 c. à s. d'herbes aromatiques ciselées (estragon, ciboulette, persil)

Étaler la pâte et y découper 2 disques de 22 cm de diamètre.

Réserver au frais. Hacher 200 g de chair de saumon, la moitié des mousserons sautés au beurre avec l'échalote finement ciselée.

Incorporer la crème, le sel, le poivre et travailler le tout à la spatule, afin d'obtenir une farce compacte.

Étaler cette dernière sur le premier disque de pâte en réservant 1 centimètre tout autour.

Parsemer sur cette farce les mousserons restants et recouvrir avec des tranches de saumon de 1 cm d'épaisseur.

Souder le second disque et dorer la tourte à l'œuf battu. Ménager une petite cheminée et dessiner de jolis motifs à la pointe du couteau. Cuire 25 minutes à four chaud.

Pendant ce temps, préparer le beurre blanc : mettre l'échalote finement ciselée dans une petite sauteuse avec le vin blanc.

Faire réduire à feu vif. Ajouter la crème fraîche et laisser réduire à nouveau.

Ajouter le beurre ramolli et fractionné. Mélanger rapidement à l'aide d'un petit fouet.

Saler et poivrer. Ajouter les herbes ciselées. Servir la tourte chaude avec le beurre blanc.

Sashimi au saumon

- 1/2 saumon .
- des carottes râpées
- un radis noir râpé

sauce:

-
- un jus de citron
- de la sauce de soja
- une cuillerée de vinaigre
- sucre(une cuillère à café)

Enlever la peau du saumon, détacher la chair des arêtes, et découper celle-ci en petits cubes.

Conserver au frais.

Râper les carottes et le radis noir.

Presser entre les mains les carottes puis le radis noir.

Présenter sur chaque assiette du saumon, une portion de carottes râpées, une portion de radis noir râpé.

Verser pour chaque convive dans un petit bol une portion de sauce.

Déguster en trempant saumon, carotte, radis dans la sauce(avec des baguettes, c'est plus facile)

Accompagner d'un riz blanc (thaï ou basmati).

Saumon en croûte Tamar

- 1kg de filets de saumon
- huile d'olive
- jus de citron
- 750g de pâte feuilletée
- 700g d'oignons ou d'échalotes haché(e)s menu(e)s. L'idéal est un mélange des deux.
- une botte ou deux sachets d'estragon frais haché.
- 500g de champignons de paris coupés en lamelles
- 1 œuf battu
- beurre
- sel, poivre

Saler, poivrer les filets de saumons (après avoir enlevé les arrêtes) et les arroser de 2 ou 3 cuillerées à soupe de jus citron.

Faire chauffer 1cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle.

Y faire revenir les filets des 2 cotés sans les faire cuire.

Réservez.

Dans le reste de l'huile, faire suer les échalotes et/ou l'oignon avec la moitié de l'estragon.

Laisser refroidir.

Mettre une couche d'échalotes sur la pâte (abaïsser celle-ci de façon à pouvoir la refermer et la mettre sur la plaque du four ou faire une tourte), puis une couche de champignons salés et poivrés, puis les filets et recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ai plus d'ingrédients.

Refermer la tourte et dorer à œuf battu.

Le beurre sert à beurrer le moule ou la plaque du four.

Faire cuire 1h à 190° (th. 5) et servir avec du beurre fondu mélangé au reste de l'estragon.

Saumon mariné

- +/- 400 g de saumon frais coupé en très fines tranches comme le saumon fumé,
- 1 bouquet d'aneth,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 6 cuillères à soupe de jus de citron,
- sel marin,
- poivre du moulin,
- œufs de saumon (facultatif).

Mélangez le jus de citron et l'huile d'olive.

Ciselez l'aneth aux ciseaux.

Posez les tranches de saumon une à une sur 4 assiettes individuelles.

Répartissez uniformément la vinaigrette sur toute la tranche, salez, poivrez et couvrez d'un peu d'aneth.

Recouvrez d'une autre tranche de saumon et procédez de même jusqu'à épuisement des tranches.

Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.

Les tranches de saumon vont blanchir sous l'action du citron.

Pour un repas plus sophistiqué, garnissez les assiettes de quelques œufs de saumon.

Servez avec du pain de seigle complet

Mousse de saumon

- 300g de saumon frais
- 3 tranches de saumon fumé
- 200g de crevettes roses
- 200g de crème fraîche
- 1 œuf
- 1 sachet de court bouillon
- le jus d'un demi-citron
- sel, poivre

Préparer le court bouillon, y pocher le saumon frais, puis le laisser refroidir dedans.

Décortiquer les crevettes et les hacher finement avec le saumon fumé.

Battre la crème fraîche glacieuse jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement consistante.

Pelucher le saumon, enlever les arêtes, l'émietter.

L'ajouter au hachis de saumon fumé et crevettes.

Incorporer œuf, le jus de citron, sel, poivre

Puis ajouter délicatement la crème fouettée.

Bien mélanger et verser cette préparation dans un moule à cake.

Placer toute une nuit au réfrigérateur.

Une heure avant de servir, démouler le cake sur un plat de service

Découper en tranches un peu épaisses

Décorer de crevettes roses, de fines tranches de citron, et de ciboulette hachée.

Variante: mettre une cuillère à café de pastis dans la crème.

CREPINETTES DE SAUMON AU CHOU ET AU CUMIN

- 250 g de filet de saumon peau enlevée
- 250 g de lard de poitrine frais
- 1 crêpine de porc (vendue chez le charcutier)
- 1 petit chou
- 75 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre, cumin.

Réalisation :

Mettre à tremper la crêpine dans de l'eau fraîche.

Couper le saumon et le lard en dés.

Les passer au mixer.

Saler légèrement et poivrer.

Ajouter le persil haché.

Mélanger.

Egoutter la crêpine et la couper en quatre morceaux.

Sur chacun, poser un quart du hachis saumon-lard.

Fermer et aplatir.

Réserver ces crépinettes.

Laver le chou.

Le couper en quatre et l'émincer au couteau.

Le plonger dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 7 à 8 minutes environ.

Egoutter.

Transvaser dans un plat chaud avec le beurre.

Mélanger.

Tenir au chaud.

Faire dorer rapidement à la poêle sans matière grasse les crépinettes.

Les passer ensuite à four chaud (210° - th 7) pendant 4 minutes.

Dresser les crépinettes sur le lit de chou.

Servir aussitôt.

Escalope de saumon sauvage poêlée

- 500 g net de filets de saumon prélevés au centre et sans peau
- 5 cl d'huile d'arachide
- 3,5 dl de fumet de poisson
- 1 dl de Noilly-Prat (vermouth sec blanc)
- 3 dl de bonne crème fraîche (35%)
- 50 g de cressonnette
- 50 g d'épinards crus équeutés et lavés
- 20 tiges de ciboulette environ finement ciselées
- 40 g de beurre
- 1 citron
- Sel, Poivre du moulin

Réalisation :

Placer les filets de saumon sur une planche, côté peau en dessous; couper le gros côté (du dos) en deux dans son éaisseur à l'aide d'un grand couteau très fin et bien aiguisé; vous obtiendrez ainsi de belles escalopes et la cuisson sera plus régulière; partager pour obtenir 4 portions égales;

Dans un mixer, verser 0,5 dl de fumet de poisson, les épinards et la cressonnette; mixer finement; passer au chinois; laisser en attente;

Finition (10 mn)

Dans une casserole moyenne verser 3 dl de fumet de poisson et le Noilly-Prat; amener à ébullition et réduire de 3/4;

Ajouter la crème et réduire à nouveau de 3/4;

Retirer du feu et monter cette sauce avec le beurre; ajouter le jus d'épinard et de cressonnette passé au mixer; réchauffer sans faire bouillir; assaisonner de sel, poivre ainsi qu'un filet de jus de citron;

Dans deux poêles anti-adhésives, partager l'huile et faire chauffer sur feu vif jusqu'à ce que l'huile fume légèrement;

Déposer les escalopes; laisser cuire 30 secondes; retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson encore 30 secondes (le saumon doit être légèrement cru à l'intérieur sinon il sera trop sec).

Pour le service

Au centre de grandes assiettes plates et chaudes, verser 1 c. et demie à potage de sauce;

Déposer dessus les escalopes bien égouttées et parsemer de ciboulette;

Ajouter quelques tiges de ciboulette et des groseilles rouges pour la décoration;

Servir bien chaud immédiatement; présenter le reste de sauce en saucière;
Ne pas oublier de mettre à table des cuillères à sauce

Escalopes de saumon

Pour le saumon mariné

- 500 g de saumon
- 2 à 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- un citron
- quelques branches de fenouil
- sel, poivre

Pour la vinaigrette

- 1 dl d'huile d'olive
- 1dl d'huile de colza
- un citron
- 0,5 cl d'eau bouillante
- les feuilles de 3 branches de basilic
- sel, poivre

Pour la garniture

- 1 botte d'asperges vertes de 1 kg et plutôt fines
- 16 huîtres plutôt grosses
- 3 tomates
- 1 bouquet de ciboulette
- 0,5 dl de crème
- 1/2 citron
- sel, poivre

Réalisation :

Saumon mariné :

Couper le saumon en escalopes ou en cubes.

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, aneth ou fenouil ciselé, un filet de jus de citron, sel, poivre.

Verser cette marinade sur le saumon.

Mettre au frais pendant 1 h ou plus.

La garniture :

Oter la partie dure des asperges.

Les éplucher au couteau économe. Les laver et les lier en quatre bottillons.

Les plonger dans une grande quantité d'eau bouillante.

Compter 6 minutes de cuisson.

Vérifier la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau.

Les égoutter et les tremper immédiatement dans de l'eau glacée.

Egoutter à nouveau.

Réserver.

Profiter de l'eau bouillante pour monder les tomates.

Les vider et couper la chair en petits cubes.

Ouvrir les huîtres.

Les sortir des coquilles et les tailler chacune en trois.

Couper les pointes d'asperges sur 8 cm de long environ.

Tailler le reste en petites rondelles.

Ajouter les dés de tomates, les huîtres, la ciboulette ciselée, la crème, le jus de citron, sel, poivre.

Mélanger délicatement.

La vinaigrette :

Verser tous les ingrédients de la sauce dans le bol du mixer.

Donner 2 ou 3 pulsions pour bien mélanger.

Présentation :

Rincer le filet de saumon sous l'eau fraîche.

L'éponger et, à l'aide d'un bon couteau, tailler six escalopes.

Partager la garniture en six parts.

Au centre d'une assiette, poser un cercle de 10 cm de diamètre environ.

Le remplir de la garniture et ôter le cercle.

Disposer à la base quelques pointes d'asperges.

Arroser de vinaigrette et recouvrir d'une escalope de saumon.

Procéder ainsi pour les autres assiettes.

Servir frais accompagné de pain toasté.

Filet de saumon de l`atlantique aux câpres et olives

- 350 g (3/4lb) de filet de saumon.
- 200ml (3/4) de tasse de tomate coupé en dés.
- 60g (1/2) unités d`oignon haché.
- 45g (20) unités d`olives noires en morceaux.
- 30g (3c.a table) de câpres égouttés.
- 30ml (2c. a table) d`huile d`olive.
- sel et poivre

Réalisation :

Parer et tailler le saumon en deux.

Saisir dans la moitié de l`huile très chaude (poêle anti-adhésive) saler et réserver.

Dans un sautoir, chauffer le reste de l`huile et y revenir les oignons. ajouter les tomates, les câpres et les olives, remuer un peu et saler.

Placer sur les tomates les 2 morceaux de saumon couvrir et contrôler la chaleur pour garder une petite ébullition des tomates pendant 10 minutes.

Servir le saumon sur les tomates et garnir de quelques câpres et olives

Filet de saumon longuement cuit au four

- 1 filet de saumon de 1kg environ avec sa peau.
- 800 g de pistes (très petits encornets)
- 3 poivrons rouges
- 4 dl d'huile d'olive
- 3 tomates
- 50 g de beurre
- 1 tête d'ail
- 1 citron
- 1 bouquet de persil
- sel, poivre
- sel de Guérande

Réalisation :

A l'aide d'une grosse pince à épiler, ôter le surplus d'arêtes du saumon.

Tailler dans le filet six portions d'environ 160 g chacune.

Tenir au frais.

Détacher les gousses d'ail sans les éplucher et les mettre à cuire dans une petite casserole avec 2 dl d'huile et 0,5 dl d'eau.

Laisser cuire à petits bouillons une vingtaine de minutes. La chair doit devenir tendre et s'écraser facilement.

Laver les pistes, ôter la poche contenant l'encre, égoutter sur du papier absorbant.

Emincer les poivrons en fines lanières.

Ebouillanter et peler les tomates, les couper en deux, presser entre les mains pour ôter leur eau puis tailler la chair en petits dés.

Réserver.

Dans une poêle, faire sauter la moitié de l'huile d'olive, verser les pistes et faire cuire rapidement à feu vif.

A mi-cuisson, ajouter les poivrons et une noix de beurre.

Laisser bien colorer tout en mélangeant souvent.

En fin de cuisson, saler, poivrer, parsemer de quelques feuilles de persil et ajouter les gousses d'ail.

Tenir au chaud sur feu très doux.

Pendant ce temps, disposer les parts de saumon sur la plaque du four légèrement huilée. Enfourner à four moyen (120 °; th : 4).

Laisser cuire 15 minutes.

Le saumon doit être un peu plus que mi-cuit.

Sortir le poisson du four, ôter délicatement sa peau.

Saupoudrez d'un peu sel de Guérande et de poivre du moulin.

Reprendre la poêle avec les pistes.

Ajouter les dés de tomate, le jus du citron et 3 cuillerées d'huile de cuisson de l'ail.

Répartir sur six assiettes et poser le saumon par-dessus.

Arroser du jus de cuisson des pistes.

Gaspacho au saumon

Pour le saumon mariné

- 300 g de filet de saumon
- le jus de 2 citrons
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 1 cuillerée à soupe de Nuóc Măm
- 1 botte de radis

Pour le gaspacho

- 1 demi concombre
- 1 petit cœur de fenouil
- 4 tomates
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- tabasco, sel.

Réalisation :

Commencer par préparer le gaspacho.

Laver tous les légumes et les verser dans le bol du mixer.

Faire tourner.

Lorsque le mélange est homogène, saler, ajouter l'huile d'olive et quelques gouttes de tabasco.

Allonger d'un peu d'eau si nécessaire et tenir au frais au moins deux heures.

Une demie heure avant de servir, préparer le saumon.

Découper de petits dés dans le filet et les mettre à mariner dans un plat creux avec le jus de citron mélangé à la sauce soja et au Nuóc Măm.

Laisser reposer 20 minutes environ.

Pendant ce temps, éplucher, laver les radis et les couper en rondelles.

Au moment de servir, répartir les dés de saumon et les radis sur quatre petites brochettes en alternant des carrés de saumon mariné avec des rondelles de radis.

Verser le gaspacho dans quatre ramequins ou quatre assiettes.

Poser dessus les brochettes de saumon.

Gâteau de saumon

- 500 g de filet de saumon taillé en 4 fines escalopes
- 3 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 tasse de sauce vinaigrette
- 1 bouquet de ciboulette
- 30 g de beurre
- sel, poivre.

Réalisation :

Essuyer les aubergines.

Les poser sur la lèche-frite et les faire cuire 20 minutes à four chaud (210° - th : 7) en les retournant à mi cuisson.

Fendre les aubergines en deux sur la longueur et à l'aide d'une cuillère, récupérer la pulpe et l'écraser à la fourchette.

Ajouter l'ail finement haché, l'huile, sel et poivre.

Mélanger, réserver.

Ebouillanter et peler les tomates.

Les tailler en petits dés et les verser dans la sauce vinaigrette tiédie.

Ajouter la ciboulette ciselée.

Tapisser 4 petits moules à soufflé légèrement beurrés d'escalopes de saumon.

Garnir de purée d'aubergines et mettre à four chaud (210° - th : 7) pendant 6 à 7 minutes environ.

Démouler chaque gâteau sur une assiette et entourer la base de sauce tiède aux tomates.

Lasagne au saumon

- 1 grosse boîte (800 g) de chair de tomate
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1,5 kg de filets de saumon
- 1/2 litre de sauce mornay préparée
- 200 g de gruyère rapé
- 12 feuilles de lasagnes vertes
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Epices au choix : origan, piment, ...

Préparation

Assaisonnez la chair de tomate avec les épices que vous aimez.

Lavez les poivrons et l'aubergine.

Coupez ces légumes en petits dés.

Faites les revenir dans 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Avec le restant de l'huile gressez un plat à gratin, rectangulaire de préférence.

Préchauffez le four à 180°, th.6.

Dans le fond déposez une couche de filets de saumon coupés en morceaux, une couche de légumes, nappez de chair de tomate assaisonnée et surmontez d'une couche de feuilles de lasagnes.

Procédez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

Pour terminer, nappez le tout de sauce mornay et parsemez de gruyère râpé.

Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes.

Le mille-feuille croustillant et la truc-cuisine

- un paquet de huit feuilles de brick,
- trois jaunes d'oeuf,
- quatre cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 300 grammes de saumon
- Une boîte de sardines
- deux cuillères à soupe de graines de moutarde,
- un décilitre de vin blanc,
- un décilitre de crème liquide,
- deux petits citrons,
- deux petits suisses,
- deux cuillères à soupe de moutarde.

Réalisation :

La veille, faites tremper vos graines de moutarde dans de l'eau.

Le jour même, faites une mayonnaise avec les trois jaunes d'oeuf et l'huile d'olive.

Étalez quatre feuilles de brick sur le plan de travail, badigeonnez copieusement de mayonnaise et posez sur chacune une autre feuille de brick.

Découpez à l'aide de ciseaux ou d'un cutter dans chacun de ces fins sandwiches de feuilles de brick quatre ronds ou triangles de même taille pour composer vos mille-feuilles.

Disposez-les tous sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé huilé.

Recouvrez d'une feuille sulfurisée huilée et posez un plat vide au-dessus pour presser l'ensemble.

Faites chauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

Enfournez, faites cuire dix minutes.

Surveillez.

Dès que les feuilles de brick sont bien dorées, retirez du four.

Préparez les rillettes de poisson.

Dans un plat, mettre le saumon, le vin blanc et la crème.

Passer au four à 100 degrés pendant 15 minutes, recouvert d'un papier alu.

Le saumon ne doit pas être trop cuit.

Laisser refroidir.

Avec une fourchette, écrasez pour former des rillettes.

Ajouter de la fleur de sel, les graines de moutarde égouttées, et le jus d'un citron.

Mettre au frais.

Sortir les sardines de leur huile.

Enlevez les arêtes ; dans un bol écrasez avec une fourchette et le jus d'un autre citron.

Mettre au frais.

Faites une sauce en mélangeant les petits suisses et la moutarde.

Au pourtour de chaque assiette, disposez un peu de cette sauce.

Posez ensuite au centre et dans cet ordre : une feuille de brick, une cuillère à soupe de rillettes de saumon, une feuille de brick, une cuillère à soupe de rillettes de sardines, une feuille de brick, rillettes de saumon et une dernière feuille de brick.

Mousse de saumon fumé en terrine

- 250 g de saumon frais, sans peau et coupé en petits morceaux
- 250 g de saumon fumé, coupé en tranches
- 1 trait de cognac
- 1 cuillerée à soupe de grains de poivre
- 1/2 l de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de poivre
- Huile d'olive

Faire sauter le saumon frais dans de l'huile d'olive sur feu doux.

Remuer avec une spatule pendant la cuisson, flamber ensuite avec le cognac, réserver et laisser refroidir.

Passer le saumon fumé avec la moitié de la crème dans un cutter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Y mélanger le saumon frais cuit, les grains de poivre et le restant de la crème.

Laisser refroidir et servir.

Navarin de saumon

- 750 g de saumon
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide.

Pour le fumet

- l'arête du saumon
- 1 oignon coupé en deux
- 1 carotte coupée en quatre
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouteille de vin blanc sec
- 7,5 dl d'eau

Pour la garniture

- 4 oignons nouveaux
- 4 navets nouveaux
- 2 artichauts poivrade
- 200 g de petits pois écossés
- 200 g de haricots verts
- 8 pointes d'asperges

Pour la sauce

- 100 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- 1 petit bouquet d'aneth

Réalisation :

Demander au poissonnier d'ouvrir le morceau de saumon en deux dans sa longueur et d'ôter l'arête qui sera nécessaire pour le fumet.

Le fumet :

Dans une grande casserole, disposer tous les ingrédients.

Mouiller avec l'eau et le vin blanc.

Faire cuire à découvert sur feu doux pendant 30 minutes.

Passer ce fumet au chinois et le faire réduire à 12 dl.

Réserver.

La garniture :

Eplucher tous les légumes et les mettre à cuire séparément à l'eau bouillante salée.

Ils doivent rester un peu fermes.

Les égoutter et prélever un peu de leur eau de cuisson pour les réchauffer.

La sauce :

Dans une petite casserole, faire bouillir le fumet réservé.

Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à consistance légèrement sirupeuse.

Incorporer alors le beurre en parcelles en montant la sauce au fouet.

Tenir la sauce au chaud au bain-marie.

Le saumon :

Couper le saumon en huit morceaux.

Les faire saisir à la poêle dans l'huile deux minutes de chaque côté.

Répartir les légumes chauds sur quatre assiettes.

Poser dessus deux morceaux de saumon et recouvrir de sauce.

Poivrade de saumon

- 1 morceau de saumon de 750 g environ
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide

Pour le fumet

- l'arête du saumon
- 1 oignon coupé en deux
- 1 carotte coupée en quatre
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 branches de céleri émincées
- 1 litre de vin rouge
- 10 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe d'huile.

Pour la sauce

- 1,5 dl de vinaigre de vin
- 2 échalotes hachées finement
- 1 cuillerée à café de concentré de tomate
- 50 g d'airelles ou 50 g de groseilles
- 1 cuillerée à café de poivre mignonette
- 1 cuillerée à soupe de cognac
- 100 g de beurre

Pour la garniture

- 100 g de marrons sous vide
- 1 bol de bouillon

Réalisation :

Demander au poissonnier d'ouvrir le saumon en deux dans sa longueur et d'ôter l'arête qui sera nécessaire pour le fumet.

Le fumet :

Faire suer tout doucement dans le mélange beurre huile tous les légumes et l'arête de saumon.

Mouiller avec le vin rouge et faire cuire à découvert 30 minutes sur feu doux.

Passer au chinois et réserver.

La sauce :

Dans une casserole moyenne faire bouillir le vinaigre, les échalotes émincées, la mignonnette et le concentré jusqu'à réduction totale du vinaigre.

Ajouter le fumet au vin rouge et laisser réduire encore jusqu'à environ 1 dl de liquide.

Incorporer alors peu à peu le beurre en parcelles en montant la sauce au fouet.

Terminer en ajoutant les aïelles ou les groseilles et le cognac.

Faire cuire rapidement les escalopes de saumon à la poêle dans un peu d'huile, deux minutes de chaque côté.

Saler.

Servir les escalopes de saumon entourées des marrons cuits au bouillon et égouttés.

Napper de sauce au vin et aux airelles.

Rouleaux de printemps au saumon

Pour la marinade de saumon

- 400 g de saumon découpé en 4 escalopes très fines
- le jus de 2 citrons
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 1 cuillerée à soupe de Nuoc Mam

Pour la tapenade

- 50 g de câpres
- 50 g d'anchois dessalés et desarêtés
- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 2 cuillerées à soupe environ d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail.

Pour les rouleaux de printemps

- 4 feuilles de crêpes de riz
- 8 feuilles de laitue

Pour le coulis d'avocat

- 1 avocat
- quelques gouttes de Nuoc-Mam
- le jus d'un citron
- 1 pincée de sel

Réalisation :

La marinade de saumon:

Mélanger le jus de citron, la sauce soja et le Nuoc Măm.

Verser le tout sur les escalopes de saumon.

Laisser mariner 15 minutes.

La tapenade:

Passer au mixer les olives, les câpres, les anchois et l'ail.

Ajouter un peu d'huile, toujours en mixant, jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.

Le coulis d'avocat :

Passer tous les ingrédients au mixer.et allonger d'un peu d'eau si nécessaire.

Les rouleaux de printemps :

Tremper rapidement une crêpe de riz dans l'eau chaude et la poser sur un linge humide.

La recouvrir de deux feuilles de laitue puis d'une escalope de saumon égouttée et de deux cuillerées à café de tapenade.

Rabattre les bords de la crêpe vers l'intérieur et rouler la crêpe bien serrée

Faire de même pour les trois autres crêpes.

Présentation :

Poser chaque rouleau de printemps sur une assiette.

Napper la base de coulis d'avocat.

Salade de saumon façon Thaï

- 200 g de saumon pris dans la partie la plus épaisse du filet.
- 1/2 poivron rouge,
- 1/2 poivron jaune,
- 1/2 poivron orange,
- 1/2 poivron blanc
- 5 feuilles de menthe
- 10 feuilles de coriandre
- Quelques feuilles de salade Frisée, Trévise et Mâche

Pour la vinaigrette :

- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre semoule
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 4 c. à s. d'huile d'arachide
- 1 c. à café d'huile de sésame
- Poivre de cayenne

Assaisonnez le filet de saumon avec 50 g de sel et 25 g de sucre semoule mélangés.

Au bout de 10 minutes, rincez le filet sous l'eau froide et essuyez bien avec du papier essuie-tout.

Faites saisir le filet de saumon à la poêle très rapidement dans de l'huile d'olive, puis posez sur un papier essuie-tout

Laissez refroidir.

Enroulez le filet de saumon très serré dans un film plastique puis découpez-le en fines tranches, sans appuyer, avec un couteau bien aiguisé (une vingtaine de tranches pour 4 personnes).

Coupez les poivrons.

Disposez-les autour d'une assiette.

Assaisonnez les salades puis mettez-les au milieu de l'assiette.

Recouvrez le tout avec les tranches de saumon et versez un filet de vinaigrette sur les poivrons.

Saumon au Champagne

- 1 saumon de 2,5 ou 3 Kg
- 10 échalottes
- 1/2 bouteille de champagne
- 750 g de crème liquide
- 30 g de beurre
- sel poivre

Essuyer le saumon avec du sopalin, sel poivre à extérieur et à l'intérieur

Peller les échalottes et les hacher

Beurrer un grand plat, mettre les échalottes, le saumon et le champagne

Faire cuire au four 210°C pendant 30 min

Baisser le four 180°C et laisser cuire 30 min

Peller le saumon sans le casser, enlever la graisse

Passer la sauce, ajouter la crème, faire bouillir à feu vif

Servir avec le reste du champagne

Saumon aux 2 agrumes

- 1 kg de pavés de saumon
- 6 oranges
- 3 citrons
- 35 cl d'huile
- Riz Thai
- Thé à la menthe

Sauce :

- 5 cuillères à soupe de jus de litchi
- 3 cuillères à café de ketchup
- 5 cuillères à soupe de Grand Marnier ou de Cointreau
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 100 g de fécule
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
-

Réalisation :

Préparer la sauce en pressant l'orange et le citron.

Ajouter le sel, le sucre, le Grand Marnier, le jus de litchi, le ketchup, les zestes de citron et d'orange.

Inciser le saumon en croix (ne pas trancher).

Utiliser 1/3 de la sauce pour y faire mariner le saumon pendant 3 heures.

Chauffer l'huile dans une sauteuse, saupoudrer la fécule sur le saumon et poser le pavé côté chair dans la sauteuse.

Laisser frire environ 1 minute.

Retirer du feu, présenter le saumon dans un plat rond, la chair vers soi.

Dans la même sauteuse faire revenir le reste de la sauce et ajouter la fécule diluée dans un peu d'eau.

Porter à ébullition puis verser sur le saumon et servir.

Accompagner de riz thai cuit dans du thé à la menthe.

Saumon braisé au champagne

- 1,3 kg de saumon
- 1/2 bouteille de champagne
- 1/2 l de fumet de poisson
- 1/2 bouteille de vin blanc
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- sel, poivre.

Pour la sauce

- le jus de cuisson du saumon
- 1/4 l de crème
- 150 g de beurre
- cognac
- 1 bouquet de ciboulette

Pour la fondue d'endives

- 4 endives
- 50 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- 1 pincée de sucre
- sel

Réalisation :

Demander à votre poissonnier de préparer le saumon en filets et de vous réserver l'arête centrale.

A l'aide d'un bon couteau, tailler dans les filets 6 escalopes de 150 g chacune environ.

Saler, poivrer.

Réserver au frais.

Dans une grande casserole, faire revenir doucement au beurre l'arête coupée en petits morceaux, l'oignon émincé et quelques brins de persil.

Mouiller avec le vin blanc.

Laisser réduire de moitié.

Ajouter 3/4 l d'eau et faire cuire à petit feu et à découvert pendant 20 à 30 minutes.

Passer ce fumet au chinois et le réserver.

Déposer les escalopes de saumon dans le fond d'une sauteuse légèrement beurrée.

Recouvrir de champagne et d'une petite louche de fumet. Amener doucement à frémissement et le maintenir 3 minutes environ.

Egoutter les escalopes de saumon.

Les poser sur un plat et les recouvrir d'une feuille d'aluminium et les tenir au chaud à l'entrée du four.

Passer le jus de cuisson du saumon au chinois.

Dans une sauteuse, amener à ébullition et laisser réduire des 3/4.

Ajouter la crème fraîche, porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

Hors du feu, incorporer peu à peu le beurre en parcelles en montant la sauce au fouet.

Terminer par quelques gouttes de cognac.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et parsemer de ciboulette ciselée.

Tenir au chaud au bain-marie.

Fondue d'endives :

Emincer les endives.

Les déposer dans une sauteuse avec le beurre taillé en plusieurs copeaux.

Saler, saupoudrer d'une pincée de sucre.

Couvrir et faire cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau en surveillant souvent et en mélangeant.

Ajouter la crème, mélanger délicatement et conserver au chaud sur feu doux.

Répartir la fondue d'endives sur six assiettes chaudes.

Poser dessus une escalope de saumon et napper de sauce.

Servir immédiatement.

Saumon de l'Adour grillé au beurre d'estragon.

- 6 darnes de saumon d'environ 200 g ou 1 filet de 1 kg 200,
- 1 branche d'estragon,
- 4 échalotes,
- 10 cl de vinaigre,
- 75 g de crème fraîche,
- 125 g de beurre
- 3 citrons,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- sel et poivre, plus poivre concassé.

Badigeonner le saumon avec l'huile, saler et poivrer, le déposer sur le gril, et l'installer sur un lit de braise (si vous ne possédez ni cheminée, ni barbecue, utilisez le gril du four de votre cuisinière).

Le retourner plusieurs fois pendant la cuisson trente minutes environ.

Préparer le beurre d'estragon, mettre dans une casserole les échalotes hachées très menu, le vinaigre, deux pincées de poivre concassé, et le sel, laisser sur le feu jusqu'à réduction complète, ajouter la crème fraîche, bien remuer, dans un bain-marie à soixante degrés incorporer au fouet le beurre débité en petits morceaux, le jus d'un citron et l'estragon finement haché.

Lorsque le mélange est mousseux et homogène la sauce est prête.

Dresser et décorer avec les citrons restants. Les darnes sont plus faciles à manier mais le filet ou le saumon entier sont plus spectaculaires.

Saumon grillé à la tomate "A la Basquaise"

- 150 grammes par personne de saumon,
- 5 tomates,
- 2 poivrons rouges,
- 1 oignon,
- 2 belles aubergines,
- un bouquet de persil,
- 1 citron, une gousse d'ail

Réalisation :

Avant de commencer, allumer le four à 200°.

Puis coupez les aubergines, les tomates et le persil, d'un côté les branches, de l'autre les têtes.

Faire revenir un peu d'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive, et ajoutez les oignons et les poivrons.

Faire revenir les poivrons.

Salez, poivrez.

Réservez.

Dans une autre casserole, faites chauffer l'huile d'olive, mettez les aubergines, ajoutez le persil haché en branche puis les tomates.

Salez, poivrez.

Enfin, ajouter la première préparation à la deuxième et mélangez harmonieusement.

Placez les morceaux de saumons sur la grille du four et bien faire dorer toutes les portions, à votre goût.

Pour dresser, choisissez une assiette ovale par exemple, disposez sur un lit de légumes basquaises les morceaux de saumon et enfin, décorez avec des quartiers de citron

Saumon mariné au whisky

Placer dans un grand plat deux (2) filets de saumon de 7 à 9 livres la peau en dessous.

Mélanger 3 tasses de gros sel avec une cuillère à thé de sucre.

Appliquer ¼ pouce de ce mélange sur les filets (moins sur la queue) et envelopper le plat d'une pellicule plastique (genre saran wrap).

Placer au réfrigérateur pendant 5 heures.

Sortir du frigo et bien laver les filets à l'eau, essuyer et remettre dans le plat la peau en dessous.

Arroser les filets avec 6 onces de whisky, retourner les filets la peau sur le dessus afin de laisser mariner la chair, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser au réfrigérateur pendant 5 heures.

Sortir du frigo, essuyer les filets et remettre dans le plat la peau en dessous.

Badigeonner les filets d'huile de pépin ou d'olive et laisser reposer dans le réfrigérateur pour deux (2) jours.

Trancher en minces filets et déguster.

Ce poisson peut être gardé au réfrigérateur durant trois (3) semaines.

N.B. : Pour des plus gros filets (12 à 14 livres) laisser mariner dans le gros sel et le whisky 8 heures au lieu de 5 heures.

Saumon mariné

- 500 g de saumon (un gros filet)
- un citron
- quelques branches de fenouil
- (sauvage si possible)
- 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre.

Réalisation :

Couper le saumon en escalopes ou en cubes.

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, aneth ou fenouil ciselé, un filet de jus de citron, sel, poivre.

Verser cette marinade sur le saumon.

Mettre au frais pendant 1 h ou plus.

Saumon frais, sauce piquante

- 4 tranches de saumon de 150 g (5 oz) chacune
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 morceau de gingembre
- 1 poivron rouge
- 2 piments forts
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 185 g (3/4 tasse) de yogourt
- 1 branche de coriandre
- sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Disposer les 4 tranches de saumon sur une lèchefrite dans un peu d'eau.

Cuire environ 8 minutes.

Au robot culinaire, mixer l'ail, le gingembre, le poivron et les piments avec le jus de citron.

Ajouter le yogourt, puis la coriandre hachée grossièrement.

Assaisonner au goût.

Dresser les tranches de saumon sur un plat de service et napper de la sauce piquante au yogourt.

NOTE : Demander à votre poissonnier des tranches de saumon d'au moins 2 cm (3/4 po). Choisissez le saumon de l'Atlantique, il est plus savoureux.

Tartares de saumon et huîtres

- 300 g de saumon sans arête et sans peau
- 10 huîtres spéciales de Marennes
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 150 g de crème fleurette
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron
- sel, poivre

Pour les blinis :

- 200 g de purée de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- huile

Réalisation :

Couper au couteau le saumon en très petits dés.

Ouvrir les huîtres. Récupérer le jus et le filtrer.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, les hacher pas trop finement.

Réserver le tout au réfrigérateur.

Battre la crème fleurette au fouet à sauce.

Salier, poivrer, ajouter le jus de citron et la moitié de la ciboulette ciselée.

Tenir au frais.

Préparation des blinis

Préparer une purée de pommes de terre classique et pas trop épaisse.

En prélever 200 g et ajouter le beurre fondu, sel et poivre.

Incorporer les jaunes d'œufs un à un puis cuillerée par cuillerée les blancs montés en neige ferme.

Mélanger délicatement à la spatule en soulevant la masse par en dessous.

Verser des petits tas de pâte dans une poêle non adhésive et légèrement huilée.

Faire cuire deux minutes de chaque côté.

Au fur et à mesure, glisser les blinis dans une assiette et les tenir au chaud à l'entrée du four.

Au moment de servir, mélanger dans un petit saladier le saumon, les huîtres, le jus des huîtres, l'huile, le reste de ciboulette ciselée, sel et poivre.

Mouler chaque tartare dans un cercle à pâtisserie ou à défaut un ramequin.

Démouler sur assiette et servir ces tartares accompagnés de 3 blinis par personne et de crème citronnée à la ciboulette

Tarte au saumon

- 3 fines escalopes de saumon de 60 g chacune environ
- 300 g de pâte feuilletée1 bouquet d'oseille
- 3 fines tranches de lard de poitrine fumé
- 1 œuf
- 4 œufs de caille
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- sel, poivre, muscade
- 20 g de beurre.

Réalisation :

Etendre la pâte au rouleau et en chemiser un moule à tarte légèrement beurré.

Disposer sur le fond de pâte les escalopes de saumon puis l'oseille crue, lavée, ciselée, et enfin les tranches de lard fumé, coupées en trois morceaux.

Dans un grand bol, casser et battre un œuf.

Ajouter la crème fraîche.

Saler, poivrer.

Bien mélanger.

Verser cette sauce sur la tarte et casser sur le dessus, en les répartissant harmonieusement, les œufs de cailles.

Ajouter un peu de noix muscade.

Mettre à four chaud (210° - th 7) pendant 20 minutes.

Servir chaud.

Tournedos de saumon de jambon de Bayonne

- 6 darnes de saumon
- 6 tranches de jambon de Bayonne
- 3 boîtes d'asperges "pique-nique" (petites)
- 6 brins de cive, 6 cure-dents
- 50 grammes de beurre et un filet d'huile d'olive

Sauce :

- le jus d'un citron,
- 1 jaune d'œuf,
- 200 ml de crème fraîche,
- sel
- 2 pincées de safran et de piment d'Espelette (Basque) ou piment doux

Réalisation :

Débarrasser les darnes de la peau, et la "remplacer" par la tranche de jambon de Bayonne, la maintenir à l'aide d'un cure-dent.

Mettre 1 litre d'eau à bouillir, pour y faire réchauffer les bottes d'asperges avant de servir.

Former les bottes d'asperges avec les brins de cive.

Après cuisson des tournedos de saumon, dans le beurre et l'huile d'olive, les saler et les garder au chaud.

Dans la poêle, mélanger les ingrédients de la sauce à petit feu.

Plat de saumon en un tour de main

- 500 g de filets de saumon (sans arêtes)
- 280 g de tagliatelles
- 250 à 300 gr. d'épinards
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faire frire le saumon environ 3-4 minutes de chaque côté dans de l'huile d'olive (ou le faire cuire au four).

Cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante additionnée d'huile d'olive et de sel.

Ajouter un peu d'huile d'olive et d'ail dans les épinards et les mélanger délicatement aux tagliatelles.

Disposer se saumon dessus et servir aussitôt.

Tournedos de saumon grillé

- 600 g de saumon découpé en 8 lamelles
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation du saumon

Enrouler deux lamelles de saumon une par une pour former un tournedos;
Retenir par un cure-dents;
Badigeonner d'huile d'olive;
Assaisonner et griller de 4 à 5 minutes de chaque côté.

Salsa

- 250 ml de grains de maïs précuits
- 60 ml d'huile d'olive
- 30 ml de vin blanc
- 30 ml de bleuets
- 15 ml de vinaigre de vin rouge
- 6 petits champignons de type shiitake
- 1 échalote française hachée
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 tige de fenouil coupée en dés
- 1 citron
- 1 soupçon d'ail
- sel et poivre

Préparation de la salsa

Faire suer l'échalote dans un peu d'huile;
Verser le vin blanc et laisser réduire jusqu'à évaporation complète;
Retirer du feu;
Ajouter le maïs, le poivron, le fenouil, l'ail et le reste de l'huile d'olive;
Chauffer légèrement pendant quelques minutes;
Retirer les queues des shiitakes;
Faire sauter uniquement les têtes dans un poêlon à part;
Réunir tous les ingrédients;
Arroser avec le jus du citron;
Assaisonner et réserver au chaud.

Conseils

Évitez de trop faire cuire le saumon.
Une cuisson rosée lui donnera une texture plus moelleuse.
Cette salsa peut être servie froide ou tiède et accommode tous les poissons.
Le saumon est trop cher? Remplacez-le tout simplement par du flétan

Tomate surprise au saumon

- 50 g de saumon épluché
- 1 tomate
- 1/2 citron
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café d'huile
- 5 feuilles de laitue,
- persil haché,
- sel

Faire cuire 5 minutes à la vapeur le saumon puis l'écraser à la fourchette.

Ajouter un pointe de sel.

Couper la tomate en deux.

Évider les deux moitiés mais conserver la pulpe.

Préparer une sauce en mélangeant le jus de citron, le jaune d'oeuf et l'huile.

Mélanger le saumon dans cette sauce.

Remplir les moitiés de tomate avec cette préparation et saupoudrer de persil haché.

Écraser la pulpe des tomates à l'aide d'une fourchette.

Émincer les feuilles de laitue en fines lanières.

Entourer les tomates farcies au saumon par la laitue et la pulpe de tomate

Terrine aux poireaux et deux saumons

- tranches de saumon fumé
- saumon frais
- parures de saumon que vous pouvez demander chez votre poissonnier
- 1 poireau
- sachet de gélatine en poudre ou feuille de gélatine
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1/2 citron vert par 500 ml de gélatine
- sel et poivre blanc
- huile pour la terrine

Préparer le court-bouillon en faisant mijoter le vert du poireau, la carotte, l'oignon et les parures de saumon dans l'eau bouillante pendant 2 heures;

Filtrer;

Remettre dans la casserole;

Couper le blanc de poireau en filaments dans le sens de la longueur;

Plonger dans le court-bouillon et laisser cuire pendant 15 minutes environ;

Pendant la cuisson des blancs de poireau, couper le saumon frais en filets de 2 cm d'épaisseur, 2 cm de largeur et une longueur équivalente à votre terrine - on peut aussi mettre deux morceaux bout à bout;

Déposer vos filets de saumon dans une passeoire;

Déposer sur la casserole;

Couvrir et laisser cuire à la vapeur pendant 5 minutes;

Retirer;

Délayer la gélatine dans le court-bouillon chaud - prendre la quantité désirée;

Saler et poivrer;

Presser le jus de citron vert dedans;

Égoutter les blancs de poireau.

Montage

Huiler une terrine en terre cuite, en porcelaine - n'importe quel matériau mais jamais en métal;

Tapisser le fond et les parois de la terrine de tranches de saumon fumé;

Déposer deux filets de saumon;

Ensuite quelques filaments de blancs de poireau;

Recommencer l'opération une seconde fois en déplaçant les filets de saumon pour qu'ils ne soient pas superposés exactement aux premiers;

Verser doucement la gélatine refroidie sans être prise;

Recouvrir le tout de tranches de saumon fumé;

Réfrigérer;

Juste avant de servir, démouler et déposer dans une assiette de service;

Trancher avec un couteau bien tranchant pour ne pas déchiqueter le saumon

Tartares de saumon Écossais et huître

- 300 g de saumon, sans arête et sans peau
- 10 huîtres spéciales de Marennes
- 1,5 dl d'huile d'olive
- 150 g de crème fleurette
- 1 botte de ciboulette
- 1 citron
- sel, poivre

Pour les blinis :

- 200 g de purée de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- huile

Réalisation :

Couper au couteau le saumon en très petits dés.
Ouvrir les huîtres. Récupérer le jus et le filtrer.
A l'aide d'un couteau bien aiguisé, les hacher pas trop finement.
Réserver le tout au réfrigérateur.

Battre la crème fleurette au fouet à sauce.
Saler, poivrer, ajouter le jus de citron et la moitié de la ciboulette ciselée.
Tenir au frais.

Préparation des blinis

Préparer une purée de pommes de terre classique et pas trop épaisse.
En prélever 200 g et ajouter le beurre fondu, sel et poivre.
Incorporer les jaunes d'œufs un à un puis cuillerée par cuillerée les blancs montés en neige ferme.
Mélanger délicatement à la spatule en soulevant la masse par en dessous.
Verser des petits tas de pâte dans une poêle non adhésive et légèrement huilée.
Faire cuire deux minutes de chaque côté.
Au fur et à mesure, glisser les blinis dans une assiette et les tenir au chaud à l'entrée du four.
Au moment de servir, mélanger dans un petit saladier le saumon, les huîtres, le jus des huîtres, l'huile, le reste de ciboulette ciselée, sel et poivre.
Mouler chaque tartare dans un cercle à pâtisserie ou à défaut un ramequin.
Démouler sur assiette et servir ces tartares accompagnés de 3 blinis par personne et de crème citronnée à la ciboulette.

Sushi d'avocat et saumon à la sauce au piment

- 220 g d'escalopes de saumon, cuit et émietté
- un demi paquet de riz de sushi japonais (cuit)
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 gouttes d'huile pimentée
- 2 jaunes d'œufs (battus)
- 6 feuilles d'algues Sushi Nori
- 55 g d'avocat (en lamelles)
- 1 piment rouge (émincé)
- 4 ciboules (émincées)
- 12 crevettes
- Sauce au piment pour servir

Ajouter le vinaigre, l'huile pimentée au riz cuit et mettre au réfrigérateur.

Faire chauffer un peu de beurre dans une casserole, ajouter les jaunes d'œufs et cuire en petites omelettes fines.

Laisser refroidir.

Couper les omelettes en carrés.

Placer le riz à un bout de l'algue.

Faire un puits dans le riz et placer l'avocat d'un côté et l'omelette et le saumon de l'autre.

Ajouter le piment sur l'avocat et la ciboule sur le saumon, recouvrir d'une autre couche de riz.

Mouiller les bouts de l'algue et rouler selon la forme voulue.

Couper en portions de sushi égales.

Servir avec des crevettes, des ciboules et de la sauce au piment

Steaks de saumon aux aromates

- 1 kg de filet de saumon coupé en 4 morceaux
- 2 citrons
- 1 botte d'oignons de printemps
- 1 fenouil
- 1 citron vert
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 pommes de terre
- 1/4 rutabaga
- 2 petits navets
- 2 c. à soupe de beurre
- Papier aluminium

Préparation de la marinade :

Presser les citrons, y ajouter un oignon de printemps finement haché et de l'huile d'olive.

Laisser le saumon mariner pendant 10 min.

Disposer le poisson sur 4 feuilles de papier aluminium.

Mettre sur le poisson un oignon de printemps entier, quelques fines branches de fenouil et un quartier de citron vert.

Refermer la feuille de papier aluminium.

Faire cuire au four à 200°C, 20 min. environ.

Préparation de la purée :

Éplucher et couper en morceaux les pommes de terre, les navets et le rutabaga.

Épluchez-les et coupez-les en morceaux.

Les faire cuire puis les passer en purée.

Faire fondre le beurre et l'incorporer à la purée.

Saler et poivrer à votre goût.

Sortir le saumon de la feuille de papier aluminium et poser la purée à côté.

Variante :

Ajouter de l'oignon et des câpres dans la feuille de papier aluminium

Saumon tandoori sauce à la mangue

- 4 escalopes de saumon de taille moyenne (coupé dans la partie du milieu la plus épaisse du poisson), d'un poids individuel d'environ 110 à 150 g.
- 1 cuillerée à soupe et demie de purée de tandoori
- 1 cuill. à soupe de yaourt nature
- Le jus d'un citron
- 1 cuillerée à café d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce :

- 1 mangue bien mûre (coupée en dés)
- 1 piment rouge et demi (épépiné et émincé)
- le jus d'un citron
- 4 ciboules (émincées)
- 1 tomate (émincée)
- 1 cuillerée à soupe de coriandre fraîche, hachée
- 1 jet d'huile d'olive
- Sel et poivre

Méthode:

Préchauffer le grill sur maximum.

Couper les escalopes de saumon en cubes de 2,25 cm et les placer sur un plat non creux.

Mélanger la purée de tandoori, le yaourt, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et poivre et verser sur le saumon. Laisser pendant 10 minutes.

Pour faire la sauce, mélanger tous les ingrédients, vérifier l'assaisonnement puis mettre au frais.

Enfiler le saumon sur des brochettes. Placer sous le grill chaud pendant 15 minutes en les tournant une fois.

Servir avec du riz et la sauce à la mangue.

Saumon sucré-salé accompagné de coleslaw et de sauce au raifort

- 400 g de filet de saumon
- 500 g de sucre
- 490 g de sel
- 10 cl de vin blanc sec

Couper le filet en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur (comme des tranches de sashimi).

Préparer la marinade avec le sel, le sucre et le vin blanc.

Laisser les tranches de saumon mariner pendant 3 heures à température ambiante.

Rincer ensuite les tranches et laissez reposer 6 heures à température ambiante.

A servir avec le coleslaw, la sauce au raifort, du pain de campagne ou du pain azyne et du beurre.

Sauce au raifort

- 1 cuil. à café de raifort râpé
- 10 g d'échalotes
- 5 cl de vinaigre de vin rouge (au choix)
- 2 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 2 cuil. à café de câpres
- 1 cuil. à soupe de cornichons hachés
- 10 cl de crème fraîche ou de Fjord
- 10 cl d'huile de colza
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé

Dans un récipient battre la moutarde à l'aide d'une fourchette.

Ajouter un peu d'eau et le vinaigre.

Verser doucement 2/3 de l'huile en continuant à remuer.

Ajouter peu à peu les autres ingrédients, toujours en remuant.

Assaisonner.

Coleslaw au céleri-rave

- 1/2 chou
- 1 céleri-rave
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuil. à soupe de mayonnaise
- 5 cl de yaourt nature
- Sel

Laver et couper le chou et le céleri-rave en fines lamelles.

Saler le chou et le laisser reposer quelques heures. Ceci le ramollira. Le rincer ensuite à l'eau claire.

Faites blanchir le céleri-rave dans de l'eau légèrement salée.

Mélanger le vinaigre, le yaourt et la mayonnaise et incorporer le chou et le céleri-rave.

Saler et poivrer selon votre goût.

Saumon Sole Mio

- 600 g de saumon
- 400 g de tagliatelles
- 4 c. à soupe d'aromates frais (basilic, thym, ciboulette, aneth)
- 1 gousse d'ail
- 1/4 l de crème liquide

Marinade :

- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe de jus de citron vert
- 2 gousses d'ail finement hachées

Préparer la marinade et laisser le saumon mariner 15 min. environ.

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Faire cuire les morceaux de saumon à la poêle et les mettre de côté.

Verser un peu d'huile d'olive sur les pâtes cuites et y ajouter l'ail et les aromates finement hachés.

Verser le reste de la marinade dans un récipient et ajouter la crème.

Laisser cuire à feu doux pendant une minute.

Verser le saumon et la sauce sur les pâtes.

Servir sans attendre...

Saumon sauvage avec purée à l'ail

- 4 tranches de filet de saumon d'environ 60 g chacune
- 150 g de beurre
- un jus de citron
- sel

Garniture

- 4 c. à café de caviar (facultatif)

Purée de pommes de terre à l'ail

- 350 g de pommes de terre farineuses
- 100 g de lait chaud
- 20 g de beurre
- 2-3 c. à soupe de purée d'ail
- 1-2 c. à soupe de crème fouettée
- noix muscade râpée
- sel

Couper les pommes de terre en quatre et les faire cuire dans de l'eau salée.

Les sortir de l'eau et les passer immédiatement au presse-purée.

Ajouter le beurre, assaisonner la purée avec du sel et de la noix de muscade et incorporer le lait chaud.

À la fin seulement, intégrer la purée d'ail et la crème, puis rectifier l'assaisonnement de la purée, qui doit être crémeuse.

Pendant la cuisson des pommes de terre, enlever si nécessaire les arêtes des tranches de saumon, les saler ensuite légèrement de tous les côtés.

Enduire de beurre un moule allant au four. Y poser les tranches de saumon les unes à côté des autres et les enduire d'un peu de beurre.

Fermer le moule de façon étanche et faire cuire le poisson sur la plaque inférieure du four préchauffé à 80 °C pendant 10 à 12 minutes en fonction de l'épaisseur des tranches.

Retirer le moule du four et laisser refroidir le saumon pendant quelques minutes.

Réchauffer le beurre restant dans une poêle jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Assaisonner avec du sel et du jus de citron et faire mousser légèrement avec un fouet.

Dressage

Disposer les filets de saumon sur les assiettes avec la purée de pommes de terre à l'ail.

Verser le beurre brun et garnir la purée d'une cuillerée à café de caviar par assiette

Saumon rôti à la moutarde et au miel

- 2 cu. à table (25 mL) mayonnaise légère
- 2 cu. à thé (10 mL) miel
- 2 cu. à thé (10 mL) moutarde Dijon
- 1 cu. à table (15 mL) aneth frais haché
- 4 filets de saumon de 5 oz (150g)
- Poivre fraîchement moulu

Préchauffez le four à 425°F/230°C.

Préparez un plat allant au four en le vaporisant d'huile végétale.

Mettre de côté.

Dans un petit bol, mélanger mayonnaise, miel, moutarde et aneth.

Placer le saumon dans le plat, peau en dessous, et badigeonner avec la sauce à la moutarde.

Poivrer.

Rôtir au four 15 min., ou 10 min. par épaisseur de 1 po./2,5 cm.

Servir immédiatement.

Saumon poêlé au fenouil et une sauce aux moules

- 600 g de filet de saumon
- Huile
- Sel et poivre

Couper le filet de saumon en 4.

Saler et poivrer. Faire cuire à la poêle les filets de saumon à feu moyen, 3 à 5 minutes de chaque côté.

Laisser reposer 3 minutes hors du feu avant de servir.

Servir sur des assiettes individuelles accompagnées de fenouil, de riz et de sauce aux moules.

Fenouil fondu

- 2 fenouils de taille moyenne
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Jus de citron
- Sucre
- 2 cuil. à soupe de beurre
- Eau
- Sel et poivre

Laver le fenouil et le couper en fines tranches.

Faire revenir rapidement à la poêle, à feu vif, dans un mélange de beurre et d'huile.

Porter un peu d'eau à ébullition avec un peu de sucre et du jus de citron.

Au bout de 5 à 10 minutes, quand le fenouil est cuit, incorporer du beurre frais et remuer vivement à l'aide d'un fouet.

Saler et poivrer.

Sauce aux moules

- 500 g de moules vivantes
- 50 g d'échalote hachée
- 4 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 20 cl de vin blanc sec
- 200 g de beurre doux, frais
- Jus de citron
- Sel et poivre

Laver et gratter les moules.

Verser les échalotes, le vinaigre, le vin blanc sec et les moules dans une marmite, couvrir et porter à ébullition.

Quand les moules sont bien ouvertes (2 minutes), faire passer le liquide au chinois, remettre dans une casserole et faire réduire au 1/3 du volume. (Si vous le souhaitez, vous pouvez sortir les moules pour les rincer).

Couper le beurre frais en petits dés et incorporer petit à petit dans le liquide à l'aide d'un fouet, sur feu moyen.

Quand la sauce tient bien, assaisonner.

Garder au chaud jusqu'à servir.

Attention, la sauce ne doit pas bouillir où elle va se séparer.

Saumon poché

- 600 g de filet de saumon

Plonger le saumon dans de l'eau salée frémissante (5 grammes de sel par litre d'eau) ou dans du court-bouillon pendant 7 à 9 minutes.

L'eau ne doit pas bouillir. Ajouter une feuille de laurier et quelques graines de poivre dans l'eau de cuisson afin de rehausser le goût du saumon.

Servir le saumon accompagné de pommes de terre, de concombres en salade et une sauce hollandaise.

Sauce hollandaise

- 2 échalotes hachées
- 60 cl de vin blanc
- Jus de citron
- 80 cl de crème liquide
- 200 g de beurre
- Persil

Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc avec les échalotes et laisser réduire au 2/3.

Verser la crème et laisser encore réduire. Assaisonner avec le sel et de jus de citron.

Ajouter du persil juste avant de servir.

Salade de concombre

- 2 concombres
- Une pincée de sel
- 60 g de sucre
- 12 cl de vinaigre de vin blanc

Laver et couper le concombre en rondelles fines.

Mélanger le sel, le sucre et le vinaigre et verser sur les concombres.

Laisser mariner le tout pendant 20 à 30 minutes.

Égoutter et servir sur un plat ou directement sur les assiettes.

Saumon poché au thé vert

- Filets de saumon
- 1 c. à t. de thé vert et de camomille
- quelques zestes de pamplemousse

Sauce vierge

- 5 c. d'huile d'olive
- 2 c. de dés de tomate
- 1 c. de tige de coriandre finement hachée
- 1 c. de gingembre mariné (japonais)
- 1/2 c. de citron confit
- 1/2 c. de ciboulette hachée

Faire infuser un mélange égal de thé vert et de camomille avec quelques zestes de pamplemousse pendant 5 minutes - le mélange doit être de 1 c. à thé pour 500 ml d'eau sinon l'infusion aura trop de tanins;

Pocher le poisson quelques minutes ou faire cuire à la vapeur d'infusion, juste le temps qu'il change de couleur mais conserve tout son moelleux.

Hacher finement tous les ingrédients de la sauce; verser un filet sur le poisson et servir aussitôt

Saumon mariné et grillé

Saumon mariné

- 600 g de filet de saumon,
- avec la peau
- 24 g de sel
- 36 g de sucre
- 40 d'aneth finement ciselé
- 5 g de poivre concassé
- 5 cl de cognac

Préparer un mélange de sel, de sucre et de poivre et saupoudrer sur le filet de saumon.

Couvrir le saumon d'aneth et verser le cognac sur le dessus.

Couvrir et mettre un poids d'environ 500 g sur le filet. Garder 3 jours au frais.

Couper le filet en 4 morceaux et faire cuire à la poêle ou griller rapidement sur feu vif.

Finir la cuisson au four. Le cœur du saumon doit être cru.

Pommes de terre à l'aneth

- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés
- 40 g d'aneth finement ciselé
- 40 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuil. à soupe de Savora
- Sel et poivre

Dans une casserole, faire cuire les dés de pommes de terre dans de l'eau légèrement salée quelques minutes, pour qu'ils soient tendres.

Dans une autre casserole, laisser réduire la crème, ajouter les pommes de terre ainsi que l'aneth, la moutarde et la Savora.

Saler et poivrer.

Ajouter volontiers un filet de jus de citron.

La sauce doit être un peu liquide.

Céleri-rave frit

- 1 céleri-rave
- Huile à frire
- Sel

Laver et éplucher le céleri-rave, le couper en lamelles et faire frire.

Saler avant de servir.

Saumon mariné aux tagliatelles de concombre et à la mayonnaise

- 1 kg de filet de saumon
- 10 g de sel
- 400 g de sucre
- 20 cl de vin blanc
- 1 cuil. à soupe de piment en poudre
- 1 branche de citronnelle
- 1 anis étoilé
- 1 litre d'eau
- 4 toasts
- 8 feuilles de salade

Dans une casserole, préparer la marinade en mélangeant l'eau, l'anis, le vin blanc et les épices. Faire bouillir 10 minutes.

Couper le saumon en morceaux de 50 grammes et le mettre dans la marinade chaude, hors du feu. La marinade ne doit pas être trop chaude afin de laisser la chair de saumon bien rose.

Quand la marinade a un peu refroidi, mettre-le tout dans un endroit froid pendant une nuit. Goûter le saumon avant de servir et poivrer et saler si nécessaire.

Servir accompagné de tagliatelles de concombre, de salade, de mayonnaise et de toast.

Tagliatelles de concombre

- 3 concombres
- 50 cl de yaourt nature
- Sucre
- Vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre

Laver et couper les concombres en lamelles d'une largeur d'environ 5 mm à l'aide d'un économe. Égoutter le yaourt en le versant dans un tissu ou un filtre à café au-dessus d'un bol.

Laisser filtrer au moins une heure.

Mélanger le yaourt filtré avec un peu de sucre et du vinaigre de vin.

Saler et poivrer avant d'incorporer les tagliatelles de concombre.

Mayonnaise

- 2 jaunes d'œufs
- Sel
- 1 cuil. à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 40 cl d'huile
- 1/2 cuil. à café de moutarde
- Poivre blanc

Battre les jaunes d'œufs avec un peu d'eau.

Quand l'émulsion prend, verser l'huile filet très fin en continuant de battre avec un petit fouet.

Quand la mayonnaise épaissit, verser du vinaigre ou du citron.

Assaisonner à votre goût. Servir aussitôt ou garder au frais.

Saumon mariné au sucre d'érable et à l'aneth

Poisson et marinade:

- 1 tronçon de saumon entier (env. 1 kg ou 2,5 lb), très frais, coupé en 2 filets de même taille, si possible dans le milieu
- 4 c. à soupe de gros sel
- 4 c. à soupe de sucre d'érable granulé
- 1 c. à soupe de poivre blanc, grossièrement concassé
- 2/3 d'un gros bouquet d'aneth frais

Sauce:

- 8 c. à soupe de moutarde mi-forte (préparée)
- 3 c. à thé de moutarde en poudre
- 4 c. à soupe déhuile déolive
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 3/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre moulu
- 2 c. à soupe de sucre déérable
- 1/3 déun gros bouquet déaneth frais

Préparation

Essuyer le saumon.

Retirer toutes les arrêtes à l'aide d'une petite pince.

Laver l'aneth, garder quelques branches pour la décoration.

Ciseler grossièrement les 2/3 pour la marinade et plus finement le reste pour la sauce (réserver).

Mélanger les ingrédients de la marinade.

Placer l'un des filets dans le fond d'un plat de la taille du poisson, peau au fond et répartir la marinade dessus.

Placer le second filet exactement sur le premier, peau sur le dessus pour reconstituer le poisson.

Placer un film transparent par dessus et déposer un poids sur le poisson (un plat plus petit par exemple).

Placer le tout au réfrigérateur au moins 24 h.

Plusieurs fois, arroser le poisson, le retourner, replacer le poids et remettre au frigo.

Pour la sauce, procéder comme pour une mayonnaise (sans oeuf).

Mettre le sel et la moutarde dans un bol, commencer à battre et ajouter lentement l'huile.

Incorporer le vinaigre, le poivre, le sucre et le reste de l'aneth.

La sauce doit être épaisse sans être trop ferme. Mettre au frais.

Service

Au moment de servir, sortir le poisson du réfrigérateur, éponger les filets.

Placer l'un des filets sur une planche sur sa peau et trancher délicatement avec un bon couteau, légèrement en biais en finissant la coupe contre la peau.

Disposer les tranches dans un plat, décorer de quelques branches d'aneth, servir avec la sauce et un bon pain noir.

Préparé de cette façon, non tranché, le saumon se conserve parfaitement quelques jours au réfrigérateur.

Saumon mariné à la Sud-américaine

- 400 g de saumon frais préparé (faire ôter la peau, les arêtes et la chair grise)
- 1 piment rouge
- 1 dl de citron vert pressé
- 1/2 c. à café de sel
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 bouquet d'aneth

Couper le saumon en dés de 1 cm.

Laver, couper et nettoyer le piment, le hacher finement.

Mélanger le saumon, le piment et le jus de citron vert et laisser macérer 5 min. environ.

Laver le concombre et le couper dans sa longueur.

Enlever les graines et le couper en petits morceaux.

Couper finement l'ail et l'aneth.

Mélanger concombre, oignon et aneth et servir avec le saumon.

Saumon grillé au curry

- 600 g de filet de saumon
- 2 cuil. à soupe de pâte de curry, doux ou épicé
- Sel

Préparation du saumon:

Dissoudre 100 g de sel dans un litre d'eau.

Déposer le saumon dans l'eau et laisser macérer pendant 5 minutes.

Cette méthode permet d'obtenir une chair plus ferme et une salaison homogène.

Étaler la pâte de curry sur une des faces du filet puis mettre le saumon au réfrigérateur pendant la préparation des pommes, des épinards et du riz.

Faire cuire le riz basmati selon les indications sur le paquet en calculant 1 verre de riz par personne.

Il est possible d'ajouter une gousse d'ail dans l'eau de cuisson.

Ensuite, sortir les filets de saumon du réfrigérateur et posez- les sur le gril chaud ou les faire cuire à la poêle.

Saumon gravlax

- 1 gros filet de saumon
- Sucre ou fructose
- Sel
- Aneth frais
- 2 c. à table de kirsch

Couper le filet en deux morceaux égaux;

Saupoudrer de sucre toute la chair du poisson;

Saupoudrer de sel par-dessus le sucre;

Poser quelques branches d'aneth frais sur la chair d'un des morceaux, et déposer le second morceaux par-dessus en pressant bien;

Mettre le pavé formé de ces deux morceaux dans un sac de type ziploc, arroser de kirsch et fermer hermétiquement le sac;

Poser un poids qui imposera une pression constante au saumon et mettre le tout au réfrigérateur pendant au moins 48h;

Aux 12h, changer le pavé de côté et bien presser le tout;

Après le temps de réfrigération requis, retirer l'aneth et bien rincer les morceaux de saumon;

Avec un couteau bien affûté, fileter le saumon en minces tranches, jusqu'à ce que vous atteignez la peau.

Le saumon gravlax est délicieux lorsqu'on le relève de quelques gouttes de jus de citron, de câpres et d'oignons vert.

Comme le saumon fumé, on peut aussi l'utiliser sur des bagels au fromage à la crème

Saumon mariné au soja et au gingembre

- 600 g de saumon

Marinade:

- 100 g de sauce de soja
- 20 g d'huile de sésame
- 100 g de sauce pimentée épaisse
- 30 g d'ail
- 1 piment rouge
- 30 g de graines de sésame
- 30 g de gingembre râpé ou haché finement
- 80 g de beurre
- Jus de citron

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients sauf le beurre et le jus de citron.

Réserver la moitié de la marinade pour la sauce.

Faire mariner le saumon pendant 15 minutes dans le reste du liquide.

Ensuite, faire revenir le saumon rapidement à la poêle sur feu vif et finir la cuisson au four à thermostat 5-6/180° pendant 7 à 8 minutes.

Porter la marinade, que vous avez réservé pour la sauce, à ébullition et incorporer 100 g de beurre froid à l'aide d'un fouet.

Assaisonner avec un peu de jus de citron selon votre goût.

Servir le saumon sur un lit de légumes dans des assiettes préalablement réchauffées.

Légumes au wok

- 2 poivrons rouges
- 50 g de germes de soja
- 100 g de pois mange-tout
- 1 oignon rouge
- 1/2 cm de gingembre frais
- 1 piment sans pépin
- 2 carottes
- Sauce soja
- Huile de sésame
- Poivre

Couper les légumes en très petits morceaux ou en lamelles.

Faire chauffer de l'huile (pas d'huile d'olive) dans une grande poêle ou dans un wok.

Quand l'huile est très chaude, y mettre les légumes. Remuer constamment.

Assaisonner avec de l'huile de sésame, de la sauce soja et du poivre.

Saumon frit

- 600 g de filet de saumon
- 2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 cuil. de sauce soja
- Huile à frire

Panure:

- 2 œufs
- 50 g de farine
- 100 g de chapelure

Préparer la marinade en mélangeant la moutarde avec la sauce soja.

Battre ce mélange.

Couper le saumon en bâtonnets (3x3x12 cm) et les laisser mariner dans ce mélange pendant 4 à 6 heures au frais

Paner les bâtons de saumon dans la farine, puis dans les œufs légèrement battus et enfin dans la chapelure avec le sel et le poivre.

Réchauffer l'huile (180-200°) et faire frire les bâtons de saumon pané 30 à 60 secondes.

Le saumon doit être doré sur l'extérieur, cuit sur 4-5 mm et cru à l'intérieur.

Servir le saumon immédiatement accompagné de mayonnaise japonaise et de laitue marinée.

Mayonnaise japonaise

- 1 échalote
- 1 piment
- 1/2 cm de gingembre épluché
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 cuil. à soupe de wasabi (moutarde japonaise)
- 10 cl de sauce soja
- Jus d'un citron vert
- Coriandre fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl d'huile

Dans un mixeur, mélanger bien tous les ingrédients sauf le jaune d'œuf et l'huile.

Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile pour obtenir une mayonnaise.

Laitue marinée

- 1 kg de laitue romaine
- 100 g de sel
- 100 g de sucre
- Sambal Olek (sauce pimentée, en pot)
- Paprika
- Huile de sésame
- Sweet Chilisauce (sauce pimentée douce)
- 3 oignons de printemps
- 1/2 radis noir

Laver et couper la laitue romaine en rondelles, saler et sucrer puis laisser reposer au frais pendant une nuit.

Essorer et rincer bien si la laitue est trop salée.

Laver et hacher finement les oignons de printemps et le radis noir.

Mélanger tous les ingrédients restant dans un bol.

Assaisonner

Saumon fourré aux coquilles Saint-Jacques

- 600 g de filet de saumon
- 4 coquilles Saint-Jacques

Couper le filet en 4 morceaux.

Décortiquer et rincer les coquilles Saint-Jacques.

Les faire cuire à la poêle, saler et poivrer.

Faire une incision sur le côté de chaque filet et introduire la coquille Saint-Jacques dans cette fente.

Saler, poivrer les filets de saumon et faire cuire rapidement sur feu vif à la poêle..

Terminer la cuisson au four, thermostat 7/200° pendant 5 à 6 minutes.

Servir avec des pommes de terre en robe des champs, une sauce aux anchois et de la compote de tomates.

Sauce aux anchois

- 2 échalotes
- 50 cl de vin blanc sec
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 30 cl de court-bouillon
- 30 cl de crème liquide
- 250 g de beurre
- 3 anchois

Hacher les échalotes et les faire sauter rapidement à la poêle.

Verser le vinaigre de vin blanc et laisser évaporer, verser ensuite le vin blanc sec et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide épais.

Ajouter le court-bouillon et laisser réduire.

Ajouter la crème et faire monter la sauce avec du beurre.

Hacher les anchois dans un mixeur, ajouter dans la sauce.

Saler et poivrer.

Après avoir ajouté les anchois, la sauce ne doit plus bouillir.

Compote de tomates

- 5 tomates en grappes
- 5 cl d'huile d'olive parfumée
- 2 gousses d'ail
- 5 cl d'échalote hachée
- 1/4 de piment haché
- 1/2 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1/2 cuil. de sucre
- 1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé
- 1 cuil. à soupe de coriandre ciselé
- Sel et poivre

Enlever la peau des tomates en faisant une croix, à l'aide d'un couteau, sur le dessus de chaque tomate.

Les plonger dans de l'eau bouillante quelques secondes.

Les sortir à l'aide d'une spatule et les plonger rapidement dans l'eau froide puis les peler.

Les couper en deux et ôter les pépins.

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole, faire revenir les échalotes, l'ail et le piment, ajouter ensuite les autres ingrédients.

Saler et poivrer.

Saumon épicé

- 125 ml (1/2 tasse) huile végétale
- 1 lime en jus
- 60 ml (1/4 tasse) vin blanc
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 ml (1/2 c. à thé) curcuma
- 2 ml (1/2 c. à thé) cardamome
- 2 ml (1/2 c. à thé) gingembre
- 2 ml (1/2 c. à thé) coriandre
- 1 pincée piment de Cayenne
- 2 darnes de saumon frais
- Au goût, poivre

Dans un plat peu profond, mélanger l'huile, le jus de lime, le vin blanc, l'ail et les épices.

Réserver 45 ml (3 c. à soupe).

Ajouter le saumon et mariner au réfrigérateur 2 h.

Retirer les darnes et égoutter

Dans un poêlon, cuire les darnes 3-4 min par côté

Entre-temps, chauffer la marinade réservée

Saumon épicé et bouillon thaïlandais à la noix de coco et à la coriandre

- 700 g d'escalopes de saumon, coupé en morceaux de taille moyenne (3 cm)
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 tige de lemon-grass, émincé finement
- 2 piments rouges, émincés finement et épépinés
- 1 oignon rouge moyen, finement haché
- 1 litre de bouillon de poisson
- 200 ml de sauce soja allégée
- 100 ml de sauce de poisson thaïlandaise
- 25 g de sucre
- 1 kg de nouilles de riz chinoises, fraîches ou bien de nouilles chinoises ordinaires
- 1 x 400 g de lait de coco en boîte
- 1 bouquet de coriandre, finement hachée
- Des ciboules émincées finement pour la garniture

Placer les nouilles dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes.

Égoutter et mettre de côté.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole.

Faire revenir l'ail, le lemon-grass, les piments et l'oignon sans laisser dorer.

Ajouter le bouillon de poisson et porter à ébullition.

Ajouter la sauce soja, la sauce de poisson thaïlandaise et le sucre.

Ajouter ensuite le saumon et faire pocher jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Ajouter les nouilles et le lait de coco et faire mijoter pendant 2 minutes.

En dernier, vérifier l'assaisonnement et ajouter la coriandre et les ciboules hachées.

Pour servir, répartir le bouillon entre quatre bols et parsemer de coriandre

Saumon entier aux herbes au four

- 1 filet de saumon entier, avec la peau (environ 800 grammes)
- 3 feuilles de laurier
- 5 gousses d'ail
- 5 branches de thym, de marjolaine et d'estragon
- 150 g de beurre
- Poivre et gros sel
- 1 feuille de papier aluminium

Poser une feuille de papier aluminium sur le plan de travail.

Étaler la moitié du beurre et des épices sur la feuille d'alu,

Poser le filet de saumon dessus et étaler le reste du beurre et des épices.

Fermer bien la feuille d'aluminium autour et enfourner 15 minutes à thermostat 5-6/ 180°.

Quand le saumon est cuit, récupérer le liquide qui s'est dégagé pendant la cuisson et servir comme sauce.

Accompagner de salade et de pommes de terre au persil.

Pommes de terre au persil

- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de persil
- 100 g de beurre
- Sel

Laver et cuire les pommes de terre à la vapeur, les retourner dans du beurre fondu et ajouter le persil ciselé.

Salade verte aux œufs et à la tomate

- 1 salade verte
- 100 g de rucola
- 4 œufs durs
- 4 tomates

Laver et essorer la salade.

La disposer dans un saladier avec de la vinaigrette, des quartiers de tomate et des œufs durs autour.

Vinaigrette

- 10 cl d'huile
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuil. à soupe d'échalotes hachées
- Ciboulette
- Sel et poivre

Verser le vinaigre sur les échalotes lavées et hachées.

Ajouter le sel et le poivre.

Remuer vigoureusement en incorporant l'huile.

Saumon en croûte de raifort

- 600-700 g de filet de saumon coupé dans le centre
- Croûte de raifort
- 125 ml de raifort fraîchement râpé
- 2 blancs d'oeuf
- 1/2 c. à thé de sel
- Concombres à l'aneth
- 2 concombres anglais pelés, épépinés et coupés finement en ruban
- 2 c. à soupe de crème fraîche ou de crème sûre
- 2 c. à thé de sel
- 1 c à thé de ciboulette fraîche hachée
- 1 c. à thé d'aneth frais haché
- 1 c. à thé de jus de citron
- Sauce aux grains de moutarde

Préparer la croûte de raifort en mélangeant le raifort râpé, les blancs d'oeuf et le sel; réserver.
Couper le filet de saumon en 4 lanières; rouler chaque lanière en repliant l'extrémité la plus épaisse vers le centre pour former un médaillon.

Retenir à l'aide d'une petite brochette de bambou.

Déposer une cuillerée de mélange "raifort" sur chaque médaillon et bien recouvrir; réfrigérer.

Parer les concombres; saupoudrer de sel et laisser dégorger pendant 15 minutes; presser légèrement; déposer dans un petit bol; mélanger avec la crème fraîche et les fines herbes; réfrigérer.

Cuisson

Huiler une poêle anti-adhésive; sur feu moyen, déposer les médaillons, côté raifort pendant 2-3 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée; retourner et cuire 2 autres minutes.

Saler légèrement; déposer sur un lit de concombres à la température ambiante avec un ruban de sauce.

Sauce aux grains de moutarde

- 1 échalote émincée
- 125 ml de vin blanc
- 125 ml de bouillon de poisson un peu gélatineux
- 125 ml de jus de palourde
- thym frais
- 1 feuille de laurier
- 65 ml de crème épaisse
- 6 c. à soupe de beurre non salé
- 1 c. à soupe de moutarde en grains
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à thé de raifort
- 1 c. à thé d'aneth ciselée
- 1 c. à thé de ciboulette coupée finement

Dans une casserole à fond épais, déposer les 6 premiers ingrédients; laisser réduire sur feu moyen afin d'obtenir 1/3 du liquide; verser la crème et chauffer jusqu'à l'obtention d'une mousse; incorporer alors le beurre au fouet; filtrer en pressant bien la préparation pour extraire tous les arômes; réserver au chaud au bain-marie.

Dans un petit bol, mélanger la moutarde en grains, le raifort et la crème; verser dans la sauce en mélangeant le tout au fouet;

remettre au bain-marie; ajouter les fines herbes et laisser ainsi jusqu'au moment de servir.

Saumon de la rivière Campbell

- 1 filet de saumon
- 10 ml (2 c. à thé) margarine de Canola
- Au goût tomate en tranches
- Au goût oignon vert, tranché
- 5 ml (1 c. à thé) parmesan frais, râpé
- Au goût, citron, jus et zeste
- 10 ml (2 c. à thé) chapelure

Préchauffer le four à 180°C (350°F)

Placer le saumon sur un plat non collant.

Déposer sur le filet tous les ingrédients mentionnés ci-haut

Cuire environ 15 minutes

Saumon cru salé

- 1 saumon, 2 kg environ
- 2-4 cuillerées à soupe de gros sel
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1-3 cuillerées à café de poivre blanc moulu
- de l'aneth frais en abondance

Fileter le saumon si vous ne l'avez pas acheté déjà en filets; ne pas enlever la peau;

Sécher les filets avec un papier absorbant, sans rincer le poisson;
Saupoudrer un plat de taille convenable avec du gros sel;

Assaisonner les deux filets; placer le premier filet, la peau sur le sel;

Recouvrir avec le second filet, la peau à l'extérieur;

Saupoudrer avec le reste du sel et l'aneth;

Envelopper hermétiquement dans du papier aluminium;

Poser un poids léger sur le tout et conserver dans un endroit frais;

Au moment de servir, retirer le papier aluminium, gratter la chair pour enlever l'excédent d'assaisonnement;

Découper obliquement en faisant des tranches très fines.

Saumon braisé au Riesling

- Filet de saumon
- Morceaux de lard gras
- Oignons
- Sel & poivre
- Beurre
- Bouquet garni

Retirer la peau du saumon;

Piquer la chair du poisson et introduire de tout petits morceaux de lard gras pour lui conserver tout son moelleux;

Placer le saumon sur un lit d'oignons;

Saler et poivrer;

Badigeonner de beurre;

Arroser le saumon de vin blanc;

Ajouter un bouquet garni (persil, thym, laurier);

Recouvrir et laisser braiser à feu doux pendant 30 min. environ en arrosant régulièrement;

Dresser le poisson sur un plat de service et garder au chaud.

Sauce

Passer le jus de cuisson au chinois;

Faire fondre 2 c. à soupe de beurre;

Ajouter 1 c. à soupe de farine;

Incorporer le jus de cuisson et 65 ml de crème épaisse (35%);

Laisser épaissir;

Verser dans une saucière et servir.

Saumon braisé au Porto

- Filet de saumon
- Morceaux de lard gras
- Oignons
- Sel & poivre
- Beurre
- Bouquet garni

Retirer la peau du saumon;

Piquer la chair du poisson et introduire de tout petits morceaux de lard gras pour lui conserver tout son moelleux;

Placer le saumon sur un lit d'oignons;

Saler et poivrer;

Badigeonner de beurre;

Arroser le saumon de vin blanc;

Ajouter un bouquet garni (persil, thym, laurier);

Recouvrir le poisson d'échalotes hachées et de morceaux de tomates pelées lors de la cuisson.

Recouvrir et laisser braiser à feu doux pendant 30 min. environ en arrosant régulièrement;

Dresser le poisson sur un plat de service et garder au chaud.

Sauce

Passer le jus de cuisson au chinois;

Faire bouillir dans une petite casserole le jus de cuisson, 1 citron pressé et 125 ml de crème 35%;

Retirer la casserole du feu; ajouter du beurre coupé en petits morceaux et du poivre de cayenne;

Battre vigoureusement au fouet pour rendre la sauce onctueuse;

Verser dans une saucière et servir immédiatement.

Saumon aux légumes printaniers

- 600 g de filet de saumon
- 6 dl de riz de Valencia
- 1 c. à café de safran
- 1 petit piment
- 2 gousses d'ail
- 1 gros bouquet de persil
- Huile d'olive
- 1 oignon rouge
- 4 oignons de printemps
- 1 paquet de petits pois
- 1 poivron
- 2 carottes
- (ou autre type de légumes)

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet et ajouter le safran en fin de cuisson.

Couper le saumon en morceaux.

Couper le piment, l'ail et le persil et mélanger le tout avec l'huile d'olive.

Faire frire doucement le saumon dans ce mélange

Pendant ce temps, couper en morceaux l'oignon rouge, le poivron et les carottes (mais conserver entiers les petits pois et les oignons de printemps).

Faire cuire les légumes au wok dans un peu d'huile (afin de conserver leur côté croquant).

Servir le saumon accompagné du riz et des légumes.

Saumon aux légumes cuisinés au wok

- 1 kg de filet de saumon
- Légumes (courgettes, asperges, poivrons etc)
- 1 c. à soupe de graines de pavot
- 1 pot de yaourt nature
- 1 bouquet de thym, de basilic et de persil
- Sel, poivre blanc

Couper le saumon en dés de 2 à 3 cm et le faire cuire dans l'eau bouillante avec du safran.

Laisser refroidir avant de servir.

Laver et couper les légumes en tranches ou en dés, puis les faire cuire au wok.

Saupoudrer de graines de pavot en fin de cuisson.

Couper les herbes et mélanger avec le yaourt.

Saler et poivrer la sauce selon votre goût.

Servir le saumon sur un lit de légumes et verser la sauce dessus.

Saumon aux deux poivres et une purée aux herbes

- 600 g de saumon
- 1 cuil. à soupe de poivre noir concassé
- 1 cuil. à soupe de baies roses concassées
- 6 cuil. à soupe de beurre clarifié
- Sel

Salier le saumon et roulez - le dans les deux poivres.

Puis le faire cuire à la poêle avec le beurre clarifié sur feu vif (le beurre clarifié supporte une température plus élevée que le beurre normal, on évite ainsi de brûler le poivre).

A servir avec une purée de pommes de terre aux herbes et une salade de tomates.

Purée de pommes de terres aux herbes

- 1 kg de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 80 g de beurre ou de l'huile d'olive
- 60 cl de lait
- Persil frais
- Basilic frais
- Sauge fraîche

Faire cuire les pommes de terre, les éplucher et les écraser à l'aide d'une spatule appropriée ou avec un mixeur.

Incorporer le beurre et le lait chaud.

Hacher les herbes et les ajouter à la purée juste avant de servir.

Salade de tomates

- 600 g de tomates en rondelles
- 3 échalotes en rondelles
- 2 cuil. à soupe de basilic ciselé
- 20 cl d'huile d'olive 1ère pression
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre moulu

Déposer les ingrédients en couches sur un plat à servir,

Assaisonner et laisser mariner pendant 10 minutes avant de servir.

Saumon aux asperges

- 800 g de filet de saumon
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 pot de crème fraîche
- 1 citron
- 1/2 c. à café de jus de citron et de poivre
- 1 gousse d'ail

Faire cuire le saumon doucement dans de l'eau bouillante.

Pendant ce temps, couper les asperges et les faire revenir doucement au beurre.

Mélanger la crème fraîche, le jus d'un 1/2 citron, le poivre et l'ail finement haché.

Couper le 1/2 citron restant en morceaux.

Servir le saumon sur un lit d'asperges,

Napper de sauce et déposer un morceau de citron sur le côté.

Saumon au four

- 1 saumon entier de 1kg-1kg 1/2.
- huile d'olive
- jus d'1/2 citron
- 1 tasse 1/2 de vin blanc
- Saler, poivrer

Préparer le saumon en lui coupant la tête et la queue

Badigeonner d'huile d'olive partout.

Mettre dans une casserole allant au four.

Verser le jus de 1/2 citron (facultatif, mais rajoute un goût a la sauce)

Ajouter la tasse de vin blanc.

Saler poivrer au goût.

Couvrir et cuire a 350F pendant 3/4 heure ou jusqu'a cuisson complète.

Sortir du four.

Réserver la sauce, verser dans une casserole et mettre sur le feu.

Épaissir avec 1 c a thé de beurre, et 1 c a thé de farine blanche que nous mélanger ensemble l'un dans l'autre.

Rajouter a la sauce.

Brasser et laisser épaissir jusqu'a désire.

Verser sur le saumon.

Servir.

Couvrir et cuire a 350 F 3/4 heure ou jusqu'à ce qu'il soit cuit

Saumon au barbecue et salade de pommes de terre

- 600 g de filet de saumon

Couper le saumon en 4 morceaux.

Laisser reposer les tranches dans la sauce barbecue pendant au moins 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la salade de pommes de terre.

Puis, cuire les tranches de saumon dans une poêle à feu moyen avec un peu d'huile ou les poser sur une plaque huilée au gril pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

Badigeonner de sauce barbecue et servir aussitôt, accompagné de salade de pommes de terre.

Sauce barbecue

- 2 cuil. à café de beurre doux
- 1/2 oignon rouge, haché fin
- 1 gousse d'ail, haché
- 6 tomates en grappe, hachées
- 10 cl de ketchup
- 2 cuil. à café sucre de canne
- 1 cuil. à café de miel
- 1 cuil. à café de poivre de Cayenne
- 1 cuil. à café d'ancho chili (ou n'importe lequel autre piment en poudre)
- 1 cuil. à café de pasilla chili (au choix)
- 1 cuil. à café de paprika
- 1 cuil. à café de sauce Worcestershire
-

Faire sauter l'oignon et l'ail avec du beurre sur feu doux, sans le laisser brunir.

Ajouter les autres ingrédients et laisser cuire pendant 20 minutes, toujours à feu doux.

Passer la sauce au mixeur afin d'obtenir une purée.

La sauce barbecue est prête à utiliser après refroidissement.

Salade de pommes de terre

Ingrédients pour la sauce :

- 30 cl de mayonnaise
- 10 cl de moutarde de Dijon
- 2 cuil. à café de jus de citron vert
- 2 cuil. à café de coriandre ciselée
- 1/2 piment Jalapeño
- 1 oignon de printemps en rondelles
- 1/2 oignon rouge en rondelles fines
- 1 gousse d'ail haché
- Sel, poivre
- 16 pommes de terre nouvelles de taille moyenne, cuites à l'eau et encore tièdes.

Pour la sauce, mélanger les ingrédients dans un saladier.

Couper les pommes de terre en tranches et les verser dans le saladier.

Servir la salade tiède

Saumon antillais

- 15 ml (1 c. à soupe) beurre
- 2 échalotes, hachées finement
- 10 ml (2 c. à thé) gingembre frais, haché
- 60 ml (1/4 tasse) vin blanc
- 375 ml (1 1/2 tasse) lait de coco
- 10 ml (2 c. à thé) miel
- 45 ml (3 c. à soupe) coriandre fraîche, hachée
- 5 ml (1 c. à thé) fécule de maïs, diluée
- Au goût, sel et poivre
- 1 filet de saumon frais, environ 850 g
- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) jus de lime frais

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne

Dans une petite casserole, à feu moyen, chauffer le beurre et faire revenir l'échalote et le gingembre 1 minute.

Ajouter le vin et poursuivre la cuisson 45 secondes ou jusqu'à ce que le vin soit presque complètement évaporé.

Ajouter le lait de coco, le miel, la coriandre et cuire 1 minute.

Ajouter la fécule de maïs et poursuivre la cuisson environ 40 secondes ou jusqu'à épaississement.

Assaisonner au goût.

Réserver la sauce

Pendant ce temps, déposer le saumon sur la grille huilée du barbecue.

Cuire de 6 à 7 minutes par côté ou jusqu'à ce que la chair du poisson soit opaque, en badigeonnant fréquemment du mélange huile-lime

Saumon à la marocaine

- 2 filets de saumon par personne, (environ 300 grammes)

La marinade pour deux pièces de filet de saumon:

- 2 c. à table de miel liquide
- le jus d'un petit citron fraîchement pressé
- une petite gousse d'ail, finement hachée
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé d'huile de sésame.
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Bien éponger les morceaux de filet et les laisser mariner, peau en dessous, pendant une heure ou deux, au frigo, dans un plat peu profond recouvert d'une pellicule.

Le sortir un petit moment avant de le faire cuire, pour qu'il ne soit pas trop froid dans la poêle.

Dans un grand poêlon, chauffez 1 ou 2 c. à table d'huile d'olive.

Ajoutez les morceaux de poisson, la peau vers le haut, laissez cuire pendant une minute.

Retournez les morceaux et laissez cuire une minute de plus.

Poursuivre la cuisson une dizaine de minutes, au four préchauffé à 425 F (ou 220 C).

Réchauffez le reste de la marinade en ajoutant 1/3 de tasse de crème à 35%, vous pouvez y ajouter un peu d'herbes fraîches hachées finement,

Faites réduire,

Salmones a la veracruzana

- 450 g (1 lb) filet de saumon
- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
- 1 lime (jus et zeste)
- Au goût sel et poivre

Sauce

- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 6 tomates italiennes pelées, épépinées et hachées grossièrement
- 1 bâton de cannelle
- 1 feuille de laurier
- 250 ml (1 tasse) fumet de poisson
- 80 ml (1/3 tasse) olives vertes, dénoyautées et émincées
- 15 ml (1 c. à soupe) câpres
- 2 piments jalapenos, hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) persil italien, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) origan frais, haché
- Au goût sel et poivre

Couper le filet de saumon en quatre pavés de 125 g chacun et les mariner dans l'huile, le jus et le zeste de lime, le sel et le poivre pour environ 30 minutes

Faire suer à l'huile l'oignon et l'ail, ajouter les tomates, le bâton de cannelle, le laurier et le fumet de poisson et laisser réduire doucement du tiers.

Ajouter à la sauce tomate les olives, les câpres, les piments et les herbes et rectifier l'assaisonnement. Préchauffer le barbecue.

Faire griller les pavés de saumon sur le gril 4-5 minutes de chaque côté en les tournant une fois à 90 degrés de façon à faire de belles marques sur le poisson

Salade tiède de saumon

- 3 pavés ou un filet de saumon
- 8 pommes de terre à chair ferme
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 brin d'estragon
- Sel et poivre

Faire cuire à l'eau des pommes de terre avec la peau.

Les peler et les couper en rondelles épaisses et réserver au chaud.

Couper les pavés de saumon en dés et les faire cuire trois minutes à la vapeur.

Faire une vinaigrette à l'estragon.

Peler et émincer les échalotes.

Déposer les pommes de terre tièdes dans les assiettes de service, puis ajouter les dés de saumon et les échalotes, arroser de vinaigrette et décorer de feuilles d'estragon.

Salade de saumon mariné, sauce limette

saumon frais mariné 24 heures dans la vinaigrette

vinaigrette

- 1/3 de lime;
- 2/3 huile d'olive
- sel de mer,
- poivre vert,
- ciboulette

Salade de saumon grillé aux noix et aux poires

- 4 portions de filet de saumon de 150 g chacune
- 175 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 2 c.à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre du moulin
- 2 poires Bartlett de la Californie bien mûres, pelées, le coeur enlevé et tranchées minces
- 75 ml de noisettes (avelines) grillées et hachées ou 125 ml de noix de Grenoble
- 8 feuilles de laitue déchiquetées grossièrement

Préparation de la vinaigrette

Dans un bol de taille moyenne, fouetter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le jus de citron, le miel, le sel et le poivre; réserver.

Préparation du saumon

Rincer les filets et les éponger délicatement. Les arroser de 1/2 c. à table (7 ml) de vinaigrette.

Préparer une braise de moyenne intensité ou régler le barbecue au gaz à puissance moyenne et cuire le saumon 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la chair s'effeuille facilement à la fourchette; retourner une fois en cours de cuisson.

Entre-temps, mélanger la laitue avec la moitié de la vinaigrette et disposer dans une grande assiette.

Poser les poires sur ce lit de verdure, puis les noix et les filets de saumon encore chauds.

Verser le reste de la vinaigrette sur la salade.
Servir aussitôt.

Roulade de saumon et de saint-nectaire

- 400 g de saint-nectaire
- 500 g saumon, sans peau ni arêtes
- 900 g de fenouils
- 1 cuillerée à café de graines de fenouil
- 1/2 citron
- Sel et poivre du moulin

Coupez en morceaux 400 g de fenouils ;

lavez-les bien et mettez-les à cuire à gros bouillons dans de l'eau salée additionnée du jus du demi-citron pendant 30 minutes.

Prélevez sur les fenouils restants, à l'aide d'un couteau économe, 8 bandes dans le sens de la hauteur.

Débitez le reste des fenouils en morceaux, lavez-les et passez-les à la centrifugeuse pour obtenir un jus, puis faites chauffer ce jus jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié.

Égouttez le fenouil cuit, mixez-le avec le jus réduit et versez le tout dans une casserole.

Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Préparation du fromage

Enlevez la croûte du saint-nectaire ;

coupez le fromage en morceaux et faites-le fondre à feu très doux.

Préparation du saumon

Avec un couteau bien aiguisé, escalopez le saumon le plus finement possible et posez au fur et à mesure ces escalopes sur du film alimentaire de façon à former 4 rectangles de 22 x 12 cm.

Hachez finement les graines de fenouil.

Salez le poisson, poivrez-le et saupoudrez-le de graines de fenouil hachées.

Formez avec le fromage fondu, sur une planche de marbre (ou de plastique), 4 rectangles de fromage de 16 x 10 cm.

Posez chacun des morceaux de fromage ainsi obtenus sur chaque morceau de saumon, en plaçant bord à bord une largeur du rectangle de fromage et une largeur du rectangle de saumon.

Disposez 2 bandes de fenouil par-dessus, puis roulez l'ensemble sur lui-même dans le film alimentaire, en serrant bien de chaque côté, et réservez au frais.

Cuisson et dressage de l'assiette

Au moment de servir, faites réchauffer le coulis de fenouils et mettez à cuire les roulades de saumon dans un cuiseur-vapeur pendant 4 minutes.

Ôtez le film transparent et coupez en deux les roulades, légèrement en biais.

Nappez le fond des assiettes avec le coulis de fenouils et posez dessus les roulades de saumon.

Roulade de saumon cru mariné à la mousse de saumon fumé

- 500 g de saumon fumé
- 1,5 à 2 kilos de saumon frais - faire lever les filets par le poissonnier
- 250 g de crème
- 2 avocats moyens
- 1 sachet de gélatine en poudre ou 2 feuilles de gélatine
- 1 botte d'aneth ciselé
- 1 quartier de citron
- sel et poivre blanc
- 4 c. à s. d'huile

Vérifier si les filets contiennent encore des arêtes;

Retirer à l'aide d'une pince à épiler; déposer dans un plat;

Frotter avec du sel en calculant 15 g de sel par kilo de saumon;

Poivrer; badigeonner le tout d'huile et de jus de citron;

Saupoudrer d'aneth;

Recouvrir d'un papier film et laisser mariner pendant 12 heures au réfrigérateur.

Montage

Faire fondre la gélatine dans 125 ml d'eau;

Passer le saumon fumé au mélangeur avec la gélatine pour obtenir une purée;

Dans un bol, fouetter la crème pour qu'elle soit bien ferme; incorporer au saumon;

Trancher le saumon en 12 longues et larges tranches fines;

Déposer sur un plan de travail;

Répartir la mousse sur chaque tranche idéalement à l'aide d'une douille, sinon à la cuillère, pour former un boudin sur la longueur de la tranche;

Rouler délicatement; déposer sur une plaque;

Recouvrir de papier film et réfrigérer pendant 3 heures;

Au moment de servir, peler et trancher les avocats;

Déposer 1/2 avocat dans chaque assiette en forme d'éventail;

Garnir avec deux rouleaux de saumon et servir froid

Quiche aux poireaux et au saumon

- 1 poireau en rondelles
- 60 g (2 oz) beurre
- Au goût sel et poivre
- Filets de saumon frais de 300 g (10 oz) chacun
- 350 g (12 oz) pâte brisée
- 2 oeufs entiers
- 2 jaunes d'oeufs
- 250 ml (1 tasse) crème 35%
- Qté suffisante muscade moulue

Préchauffer le four à 190°C/375°F

Faire cuire les poireaux dans l'eau bouillante salée pendant 4 minutes

Égoutter et faire revenir au beurre, à découvert, jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson

Saler, poivrer

Tailler le filet de saumon en lanières

Étaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte profond beurré

Battre les oeufs et les jaunes avec la crème, la muscade, le sel et le poivre

Verser la préparation sur les poireaux, mélanger et étaler sur le fond de la tarte.

Enfoncer les lanières de saumon dans la garniture

Cuire au four pendant 45 minutes

Pumpernickel au saumon gravlax

- 2 tranches de pain Pumpernickel
- 3 tranches de saumon Gravlax
- Au goût crème sure
- Au goût poire, tranchée mince

Sauce

- 80 ml (1/3 tasse) moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) miel

Mélanger la moutarde de Dijon et le miel.

Étendre une mince couche de sauce moutarde sur le pain Pumpernickel.

Déposer les tranches de saumon gravlax

Découper le sandwich en triangle

Garnir de crème sure et de tranches de poire

Saumon gratiné au fromage et à l'aneth

- 600 g de filet de saumon
- 100 g de sel
- 1 litre d'eau

Préparation du saumon:

Mettre les filets de saumon dans de l'eau salée et laisser reposer pendant 5 minutes.

Déposer le filet sur un plat.

Napper de sauce au fromage et faire cuire à four chaud (thermostat 8/230°) pendant 10 à 13 minutes.

Pendant les dernières minutes de cuisson, mettre le gril du four afin de faire dorer le poisson.

Servir le saumon sur des assiettes individuelles avec une macédoine de légumes et des pommes de terre à la vapeur.

Sauce au fromage

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 30 cl de court-bouillon
- 30 cl de lait
- 1 oignon
- 100 g de fromage râpé (p.ex. du Jarlsberg ou du gouda)
- Sel et poivre
- 1/2 cuil. à soupe d'aneth haché

Porter le court-bouillon et le lait à ébullition dans une casserole.

Dans une autre casserole faire fondre le beurre et y incorporer doucement la farine.

Dans cette même casserole, verser délicatement le court –bouillon et laisser mijoter sur feu doux pendant 20 minutes.

Ajouter ensuite le fromage, le sel et le poivre, puis l'aneth à la fin de la cuisson.

Macédoine de légumes

- 2 carottes en rondelles
- 1 brocoli en bouquet
- 1 oignon rouge en quartiers
- 50 g de beurre
- Sel

Faire cuire les légumes individuellement dans de l'eau salée pour une cuisson à point.

Laisser refroidir.

Réchauffer ensuite les légumes avec le beurre et 10 cl d'eau. saler pendant la cuisson

Poêlée d'épinards au saumon

- 800 g de filet de saumon
- 1 sac d'épinard frais (ou de chou chinois)
- 2 gousses d'ail
- Vinaigre de Xérès
- Huile d'olive

Faire frire dans l'huile d'olive les filets de saumon avec du sel et du poivre.

Faire revenir les épinards doucement dans l'huile d'olive avec l'ail finement coupé.

Servir le saumon sur un lit d'épinards et verser un filet de vinaigre et d'huile d'olive dessus.

Pâtes au saumon et au pesto

- 600 g de saumon en dés
- 300 g de tagliatelles sèches
- 40 g de crème liquide
- 3 échalotes hachées
- Huile d'olive

Faire cuire les tagliatelles comme indiqué sur le paquet, les passer sous l'eau froide et bien laisser égoutter.

Verser un peu d'huile d'olive et tourner délicatement pour éviter que les tagliatelles ne collent.

Faire revenir les échalotes à feu vif dans une casserole et verser la crème.

Laisser réduire à moitié, incorporer le pesto et les dés de saumon.

Réchauffer.

Attention, la sauce ne doit pas bouillir, sinon le pesto perdra sa couleur et le saumon s'effritera.

Incorporer les tagliatelles chaudes.

Servir les pâtes au saumon dans des assiettes creuses.

Accompagner de pain.

Pesto

- 1 bouquet de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 4 cuil. à soupe de pignons
- 20 cl d'huile d'olive
- 4 cuil. à soupe de parmesan râpé
- Sel et poivre

Mettre tous les ingrédients dans un hachoir électrique et hacher jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Saler et poivrer selon votre goût.

Marinade de saumon à la vodka

- 1 kg de filet de saumon découpé en morceaux
- 1/2 dl d'huile d'olive
- 8 cl de vodka ou de Pernod (si vous aimez le goût anisé)
- 1 c. à soupe de poivre noir moulu
- 1/4 l de crème liquide
- 1 c. à soupe de poivre vert en grains

Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive, la vodka et le poivre noir.

Laisser le saumon mariner pendant 1/2 heure, puis le sortir et le laisser s'égoutter.

Faire ensuite cuire les morceaux de saumon à la poêle et les mettre de côté.

Verser le reste de la marinade dans la poêle, ajouter la crème liquide et le poivre vert.

Laisser bouillir jusqu'à épaississement.

Servir le saumon avec la sauce sur le côté, accompagné de pâtes ou de pommes de terre.

Pain libanais fourré au saumon, aux piments et à la salade

- 600 g de saumon coupé en gros cubes
- Pains libanais

Epices:

- 3 cuil. à café d'épices « à la mexicaine »
- 2 cuil. à café de paprika
- Une pincée de poivre de Cayenne
- Poivre noir moulu

Salade:

- 1 salade croquante
- 8 cuil. à soupe de maïs en boîte
- 1 poivron vert en petits dés
- 1 oignon rouge en rondelles
- 1 piment rouge
- 2 tomates en petits dés

Sauce blanche:

- 40 cl de crème fraîche ou du Fjord
- Un peu de jus de citron
- Ciboulette ciselée

Mélanger les épices et rouler les morceaux de saumon dans ce mélange.

Faire chauffer à feu vif un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les cubes de saumon sans les effriter.

Faire réchauffer les pains libanais au four.

Ensuite, les fourrer d'une couche de salade composée, puis d'une couche de saumon et finir par une autre couche de salade composée.

Préparer la sauce blanche avec de la ciboulette et du jus de citron selon votre goût.

Étaler généreusement la sauce blanche sur le saumon et la salade.

Les pavés de saumon aux endives et sabayon à la bière

- 4 pavés de saumon de 200 g
- 4 échalotes grises ciselées
- 8 endives
- 350 ml de bière blanche (1 bouteille)
- Q.S. beurre pour la cuisson
- 6 jaunes d'œufs
- Q.S. sucre
- 250 ml de fumet de poisson
- Q.S. sel et poivre
- Q.S. fines herbes pour le décor

Faire suer les échalotes au beurre ainsi que les endives émincées finement.

Assaisonner de sel et ajouter un peu de sucre.

Mouiller avec 100 ml de bière et amener à ébullition.

Ajouter ¼ de litre de fumet de poisson ou, à défaut, de l'eau.

Laisser cuire doucement une dizaine de minutes.

Assaisonner les pavés de saumon et les déposer sur cette fondue d'endives.

Les cuire de cinq à sept minutes à feu doux et à couvert.

Garder au chaud.

Préparer le sabayon à l'aide des jaunes d'œufs.

Sur un bain-marie, mousser et ajouter la bière.

Assaisonner.

Dresser les pavés de saumon et les endives braisées sur de grandes assiettes et napper avec le sabayon.

Montage

Accompagner ce plat avec du riz et des légumes vapeurs

Marinade de saumon à la coriandre

- 1 kg de saumon en filets

Marinade:

- 1/4 de brin de persil
- 3 gousses d'ail
- 1 zeste d'orange
- 1/4 de brin de coriandre
- 1 c. à café de cardamome
- 1 c. d'alcool anisé

Purée de pommes de terre:

- 8 pommes de terre
- Fécule de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 pot de yaourt nature
- 2 c. à soupe de beurre

Préparer la marinade y placer le saumon pendant une heure en le retournant de temps en temps.

Faire bouillir les pommes de terre, les éplucher puis les écraser.

Incorporer le yaourt, 1 gousse d'ail finement haché et le beurre.

Sortir les filets de saumon de la marinade.

Les sécher légèrement, les passer dans un peu de fécule de pommes de terre et faire frire.

Laisser refroidir avant de servir.

Servir les filets de poisson sur les pommes de terre, réchauffer la marinade et la verser dessus.

Hâchis de saumon à la purée au cresson

- 700 g d'escalopes de saumon
- 1 feuille de laurier
- 6 grains de poivre
- 300 ml de lait écrémé
- Sel et poivre
- 1 oignon, pelé et haché
- 75 g de beurre
- 2 gousses d'ail pressées
- Zeste et jus d'1 citron
- 50 g de farine
- 150 ml de crème fraîche

Pour la purée de cresson :

- 900 g de pommes de terre
- Sel et poivre
- 85 g de cresson, finement haché
- 75 g de gruyère râpé
- 25 g de parmesan, finement râpé

Préchauffer le four sur thermostat 6 (200 °C)

Peler les pommes de terre et couper les en quartiers grossiers.

Faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Placer les escalopes de saumon dans une casserole avec un couvercle.

Ajouter la feuille de laurier et les grains de poivre, verser le lait et assaisonner.

Couvrir et faire mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit de part en part.

Pendant ce temps, hacher finement l'oignon.

Faire fondre 50 g de beurre et faire revenir l'oignon au beurre pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter l'ail pressé et faire cuire 1 minute de plus.

Avec une écumoire retirer le poisson du lait et mettre de côté ; réserver le lait.

Râper le citron, exprimer le jus du citron et mettre de côté.

Ajouter la farine au mélange d'oignon et d'ail et faire cuire en remuant constamment pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter lentement le lait mis de côté et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Remettre sur le feu et faire mijoter environ 3 minutes, en remuant constamment.

Ajouter progressivement la crème. Porter à ébullition puis laisser mijoter 1 ou 2 minutes supplémentaires jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Faire refroidir légèrement puis ajouter le zeste et le jus de citron, le sel et poivre.

Placer le saumon cuit émietté dans un plat à gratin de 1,7 litre et verser la sauce par-dessus.

Égoutter les pommes de terre et laisser légèrement refroidir.

Ajouter le beurre restant (25 g) et mettre les pommes de terre en purée jusqu'à obtenir un mélange homogène sans grumeau.

Ajouter le cresson, la moitié du gruyère et du parmesan plus sel et le poivre.

Répartir à la cuillère sur le poisson.

Saupoudrer le reste du gruyère et du parmesan.

Faire cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit dorée (couvrir le plat avec du papier aluminium si le dessus commence à trop griller).

Hamburgers au saumon et tomates marinées

- 600 g de filet de saumon
- 2 1/2 cuil. à café de sel
- 2 cuil. à soupe de maïzena
- 1/4 cuil. à café de poivre blanc
- 4 cuil. à soupe de persil et de ciboulette
- 3 cuil. à café d'oignon
- 12 cl de crème liquide
- 100 g de cheddar râpé (ou un autre fromage)
- Beurre

Hacher le saumon dans un hachoir. Incorporer le sel, la maïzena, le poivre blanc, les herbes, l'oignon et le fromage râpé.

Délayer avec la crème liquide pour obtenir une pâte homogène.

Former 8 galettes.

Faire poêler les galettes dans du beurre.

Le cœur doit rester rose.

Servir dans des pains à hamburger, avec du sel et des tomates marinées.

Petits pains de hamburger

- 100 g de beurre
- 35 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil. à café de sel
- 500 g de farine
- 40 g de graines de sésame
- 1 œuf

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter le lait. Le mélange doit être maintenu à 38°C.

Dans un récipient, mélanger la levure, la farine et le sel.

Ajouter le liquide.

Travailler la pâte 15 minutes à la main et laisser reposer 30 minutes.

Former des petits pains ronds un peu aplatis et laisser reposer encore 30 minutes sur une plaque de cuisson.

Étaler délicatement un peu d'œuf battu sur les petits pains, saupoudrer de graines de sésame.

Enfourner 20 minutes à thermostat 7/200°.

Tomates marinées

- 400 g de tomates
- 10 cl d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à café de sel
- 2 cuil. à café de concentré de tomates
- 1 cuil. à café de thym frais
- 2 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
- 1/2 gousse d'ail

Enlever la peau des tomates en faisant une croix, à l'aide d'un couteau, sur le dessus de chaque tomate.

Les plonger dans de l'eau bouillante quelques secondes. Les sortir à l'aide d'une spatule et les plonger rapidement dans l'eau froide puis les peler.

Couper les tomates pelées en quartiers et ôter les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Jeter la peau et les pépins.

Mettre tous les ingrédients sauf les tomates dans un mixeur et préparer une purée.

Verser la purée sur les tomates.

Laisser reposer au moins 3 heures.

Saumon mariné

- Placer dans un grand plat deux (2) filets de saumon de 7 à 9 livres la peau en dessous.
- Mélanger 3 tasses de gros sel avec une cuillère à thé de sucre.
- Appliquer ¼ pouce de ce mélange sur les filets (moins sur la queue) et envelopper le plat d'une pellicule plastique (genre saran wrap).
- Placer au réfrigérateur pendant 5 heures.
- Sortir du frigo et bien laver les filets à l'eau, essuyer et remettre dans le plat la peau en dessous.
- Arroser les filets avec 6 onces de whisky, retourner les filets la peau sur le dessus afin de laisser mariner la chair, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser au réfrigérateur pendant 5 heures.
- Sortir du frigo, essuyer les filets et remettre dans le plat la peau en dessous.
- Badigeonner les filets d'huile de pépin ou d'olive et laisser reposer dans le réfrigérateur pour deux (2) jours.
- Trancher en minces filets et déguster.
- Ce poisson peut être gardé au réfrigérateur durant trois (3) semaines.
-

N.B . : Pour des plus gros filets (12 à 14 livres) laisser mariner dans le gros sel et le whisky 8 heures au lieu de 5 heures.

Galettes au saumon aux herbes et sauce à la moutarde

- 600 g de filet de saumon
- 12 feuilles d'estragon
- 4 galettes de blé (pour rouleaux de printemps)
- 2 échalotes hachées
- Sel et poivre

Faire revenir le saumon à la poêle et le refroidir, puis faire également revenir les échalotes.

Poser un peu d'échalote sur chaque galette de blé, ensuite le saumon et terminer avec les feuilles d'estragon sur le dessus.

Fermer les galettes autour de chaque portion.

Mettre au four à thermostat 7/200° pendant 8 à 10 minutes.

Sauce à la moutarde

- 20 cl de bouillon de moules
- 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 200 g de beurre
- Sel et poivre

Dans une casserole, porter le bouillon à ébullition, incorporer le beurre à l'aide d'un fouet.

Ajouter la moutarde, du sel et du poivre.

Confit de betterave, d'échalotes et d'ail

- 200 g d'échalotes
- 10 gousses d'ail
- 3 betteraves
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Laver et éplucher les échalotes et les betteraves, les couper en dés.

Eplucher les gousses d'ail. Mélanger tous les ingrédients dans une marmite.

Couvrir et mettre au four à thermostat 5/150° pendant 45 à 60 minutes.

Filets de saumon à la poêle

- 600 g de filet de saumon
- 2 gousses d'ail
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Couper le saumon en 4 morceaux.

Saler et poivrer.

Écraser les gousses d'ail et mélangez-les avec l'huile d'olive.

Badigeonner les filets avec le mélange.

Faire cuire les filets dans une poêle à feu moyen, 3 à 5 minutes de chaque côté.

Laisser reposer les filets 3 minutes sur feu très doux avant de servir.

Servir les filets de saumon sur un lit de risotto aux petits légumes avec des tomates sur le bord de l'assiette.

Vous pouvez décorer le plat avec quelques feuilles de basilic frais.

Risotto aux petits légumes

- 40 cl de riz Arborio
- 1,2 l de bouillon de volaille ou de poisson
- 40 g de beurre
- 2 carottes
- 80 g de petits pois (frais ou surgelés)
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 60 g de céleri en branche
- 8 champignons de Paris
- 40 g de poireaux
- Persil plat ciselé
- 2 cuil. à soupe de parmesan râpé

Éplucher et couper en morceaux l'ail et les échalotes.

Les faire revenir avec un peu de beurre dans une casserole.

Ajouter le riz ainsi qu'un peu de bouillon. Faire cuire progressivement à feu doux puis à feu moyen.

Dès que le liquide est absorbé, ajouter encore une louche du bouillon que vous aurez gardé au chaud.

Continuer l'opération jusqu'à l'absorption de tout le liquide : le riz doit être al dente (20-30 minutes).

Pendant la cuisson du riz, faire pocher dans de l'eau légèrement salée, les légumes coupés en petits cubes.

Les carottes doivent cuire un peu plus longtemps que le céleri, les petits pois et les champignons.

Ajouter les légumes tendres dans le risotto.

Saler, poivrer et incorporer le parmesan juste avant de servir.

Garnir avec du persil.

Le risotto doit être très crémeux pour accompagner le saumon.

Tomates confites

- 4 tomates en grappe
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Couper les tomates en deux.

Déposez-les sur un plat, saler et poivrer.

Assaisonner d'ail écrasé et de thym.

Puis, badigeonner le tout d'huile d'olive.

Faire cuire au four à feu doux, thermostat 4/150° pendant 20 minutes.

Filets de saumon en croûte de Suisse avec salsa à l'ananas

- 6 filets de saumon de 150 g (1/3 lb) chacun

Salsa à l'ananas

- 250 ml (1 tasse) ananas frais ou en conserve, égoutté et coupé en dés
- 125 ml (1/2 tasse) poivron rouge, coupé en dés
- 2 oignons verts, hachés finement
- 60 ml (1/4 tasse) coriandre fraîche, hachée
- 1 ml (1/4 c. à thé) cumin moulu
- Sel
- Poivre du moulin

Croûte

- 2 gousses ail, hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) persil frais haché
- 45 ml (3 c. à soupe) beurre fondu
- 1/2 citron, le zeste et le jus
- 150 ml (2/3 tasse) chapelure
- 375 ml (1 1/2 tasse) fromage Suisse canadien râpé
- Sel
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°C/400°F.

Déposer les filets de saumon sur une plaque recouverte d'un papier-parchemin

Mélanger tous les ingrédients de la salsa et laisser macérer à température ambiante

Mélanger tous les ingrédients de la croûte, en couvrir les filets de saumon et presser pour la compacter

Cuire au centre du four environ 15 minutes

Pour dorer la croûte, mettre sous le gril de 1 à 2 minutes

Servir sur un nid de riz avec la salsa à l'ananas

Filets de saumon grillés "Rivière du nord":

- 1 filet de saumon (approx. 1lb.)
- 1 cuil. à table d'huile d'olive
- 1 citron frais
- 1/4 tasse de vodka
- 2 cuil. à table de sauce soya
- 1 cuil. à table de sucre brun
- 1 cuil. à thé de moutarde sèche
- 1/2 cuil. à thé de raifort
- 1 cuil. à table de gingembre frais, émincé
- pincées d'herbes fraîches: persil, fenouil, coriandre au choix
- sel et poivre au goût

Graisser l'intérieur d'une épaisseur double de papier d'aluminium avec de l'huile d'olive et placer le filet de saumon au centre du rectangle d'aluminium.

Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.

Plier en double les bords pour former un plat rectangulaire avec bords renforcés.

Dans un bol, fouetter ensemble la vodka, la sauce soya, le sucre brun, la moutarde, le raifort et le gingembre. Ajouter le zeste de 1 citron et son jus.

Mélanger à fond.

Verser sur le saumon, juste assez pour humecter le poisson sans laisser trop de liquide au fond de l'aluminium afin d'éviter que le filet ne patauge dans la sauce.

Enlever l'excès de liquide au besoin.

Répondre les herbes sur le poisson.

Avec une 2e pièce de papier d'aluminium, couvrir et sceller les bords du rectangle. Il est possible d'avoir des fuites de liquides mais ne vous en faites pas - gardez le rectangle au niveau à l'horizontal et le surplus de liquide s'évaporerà lors de la cuisson.

Faire cuire sur feu moyen au BBQ pour un total de 15 minutes - 10 minutes sur le premier côté, puis tourner le rectangle et cuire 5 minutes additionnelles.

Si la pièce de poisson est plus grande ou plus petite, ajuster en conséquence.

Servir avec une sauce tartare et une salade de pommes de terre fraîche ou une salade verte.

Filets de saumon grillés, sauce aux pistaches

- 4 filets de saumon frais de 150 à 200 g (5 à 7 oz) chacun

Sauce

- 45 ml (3 c. à soupe) beurre non salé
- 15 ml (1 c. à soupe) jus de limette
- 15 ml (1 c. à soupe) câpres
- 15 ml (1 c. à soupe) estragon frais, haché
- 125 ml (1/2 tasse) pistaches concassées, grillées

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce aux pistaches.

Amener à ébullition et cuire 1 à 2 minutes

Enduire les filets de saumon de sauce aux pistaches et les déposer dans un panier à grillade.

Cuire sur le gril.

En général, 2 à 3 minutes de cuisson de chaque côté sont suffisantes

Filets de saumon grillés marinés au vin

- 4 filets de saumon frais de 150 à 200 g (5 à 7 oz)

Marinade

- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
- 60 ml (1/4 tasse) vin blanc
- 10 ml (2 c. à thé) gingembre frais, râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) jus de citron
- 1 ml (1/4 c. à thé) sauce Tabasco
- Au goût persil frais, hachés
- Au goût thym frais, hachés
- Au goût sel et poivre

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne

Dans un plat en verre rectangulaire, mélanger tous les ingrédients de la marinade

Déposer les filets de saumon dans la marinade et mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes

Retirer le saumon de la marinade et bien l'égoutter.

Cuire sur le gril à couvert.

En général, 2 à 3 minutes de cuisson de chaque côté sont suffisantes

Filets de saumon panés

- 1 filet de saumon de 600 g

Pour paner:

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de farine
- 100 g de chapelure

Couper horizontalement 4 tranches de 150 grammes chacune dans le filet de saumon.

Les tranches doivent être très fines.

Saler et poivrer.

Retourner les tranches de saumon d'abord dans la farine, puis dans les jaunes d'œufs légèrement battus et enfin dans la chapelure.

Faire cuire à la poêle dans un peu d'huile ou du beurre clarifié.

Une fois la surface du poisson dorée, c'est prêt.

A servir avec des pommes de terre à la vapeur, des petits pois aux lardons et du beurre roux.

Décorer de quelques rondelles de citron.

Beurre roux

- 200 g de beurre
- Jus de citron
- Poivre

Servir le beurre de cuisson sur le saumon si celui-ci n'a pas trop brun.

Sinon, faire fondre 200 g de beurre et assaisonner avec un peu de citron et du poivre.

Petits pois aux lardons

- 400 g de petits pois surgelés
- 50 g de beurre
- 50 de lardons
- Sel et poivre

Faire réchauffer les petits pois dans un peu d'eau salée et ajouter du beurre.

Puis les égoutter et ajouter des lardons préalablement cuits avant de servir.

Filet de saumon cuit longuement au four

A l'aide d'une grosse pince à épiler, ôter le surplus d'arêtes du saumon.

Tailler dans le filet six portions d'environ 160 g chacune.

Tenir au frais.

Détacher les gousses d'ail sans les éplucher et les mettre à cuire dans une petite casserole avec 2 dl d'huile et 0,5 dl d'eau.

Laisser cuire à petits bouillons une vingtaine de minutes.

La chair doit devenir tendre et s'écraser facilement.

Laver les pistes, ôter la poche contenant l'encre, égoutter sur du papier absorbant.

Emincer les poivrons en fines lanières.

Ebouillanter et peler les tomates, les couper en deux, presser entre les mains pour ôter leur eau puis tailler la chair en petits dés.

Réserver.

Dans une poêle, faire sauter la moitié de l'huile d'olive, verser les pistes et faire cuire rapidement à feu vif.

A mi-cuisson, ajouter les poivrons et une noix de beurre.

Laisser bien colorer tout en mélangeant souvent.

En fin de cuisson, saler, poivrer, parsemer de quelques feuilles de persil et ajouter les gousses d'ail.

Tenir au chaud sur feu très doux.

Pendant ce temps, disposer les parts de saumon sur la plaque du four légèrement huilée.

Enfourner à four moyen (120 °; th : 4). Laisser cuire 15 minutes.

Le saumon doit être un peu plus que mi-cuit.

Sortir le poisson du four, ôter délicatement sa peau.

Saupoudrez de sel de Guérande et de poivre du moulin.

Reprendre la poêle avec les pistes.

Ajouter les dés de tomate, le jus du citron et 3 cuillerées d'huile de cuisson de l'ail.

Répartir sur six assiettes et poser le saumon par-dessus.

Arroser du jus de cuisson des pistes.

Tartare de saumon aux oeufs de saumon

- 100 g (environ 1/4 livre) de saumon frais dont on a soigneusement enlevé les arêtes, finement haché
- 1 cuillerée à café de purée d'anchois
- 1/2 échalote française finement hachée
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche
- 5 gouttes de cognac
- 1 cuillerée à café de persil haché
- 50 g (environ 1 1/2 once) d'oeufs de saumon

Mélangez les ingrédients.

Salez et poivrez.

Étalez cette préparation sur des petits canapés de pain de seigle.

Décorez avec du cresson ou du cerfeuil.

Émincé de saumon sauce citron vert et coriandre

- 450g d'escalopes de saumon coupé en lamelles de 6,75 cm
- 125 g de chapelure
- 2 cuillerées à soupe de persil frais (haché)
- Sel et poivre
- 50 g de fromage râpé
- 25 g de farine
- 1 œuf battu
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce :

- 1 cuillerée à soupe de mayonnaise
- Zeste et jus d'1 citron vert
- 2 cuillerées à café de coriandre (hachée)

Laver les escalopes de saumon et les sécher sur du papier absorbant.

Mélanger la chapelure, le persil, le sel et le poivre et le fromage râpé.

Rouler les lamelles de saumon dans la farine, les tremper dans l'œuf battu puis dans le mélange de chapelure.

Pour faire la sauce, mélanger tous les ingrédients et bien assaisonner.

Faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle non adhésive et placer délicatement les lamelles de saumon.

Faire frire doucement jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte dorée, pendant 2 minutes environ sur chaque face.

Servir le saumon avec la sauce et les tranches de citron vert.

Escalope de saumon sauvage poêlée

- 500 g net de filets de saumon prélevés au centre et sans peau)
- 5 cl d'huile d'arachide
- 3,5 dl de fumet de poisson
- 1 dl de Noilly-Prat (vermouth sec blanc)
- 3 dl de bonne crème fraîche (35%)
- 50 g de cressonnette
- 50 g d'épinards crus équeutés et lavés
- 20 tiges de ciboulette environ finement ciselées
- 40 g de beurre
- 1 citron
- Sel, Poivre du moulin

Placer les filets de saumon sur une planche, côté peau en dessous;

Enlever la partie charnière du dos qui est plus épaisse afin d'obtenir des filets de même épaisseur pour une cuisson uniforme;

Couper en 4 portions égales;

Dans un mixer, verser 0,5 dl de fumet de poisson, les épinards et la cressonnette; mixer finement; passer au chinois;

Laisser en attente;

Finition (10 mn)

Dans une casserole moyenne verser 3 dl de fumet de poisson et le Noilly-Prat; amener à ébullition et réduire de 3/4;

Ajouter la crème et réduire à nouveau de 3/4;

Retirer du feu et monter cette sauce avec le beurre; ajouter le jus d'épinard et de cressonnette passé au mixer; réchauffer sans faire bouillir;

Assaisonner de sel, poivre ainsi qu'un filet de jus de citron;

Dans deux poêles anti-adhésives, partager l'huile et faire chauffer sur feu vif jusqu'à ce que l'huile fume légèrement;

Déposer les escalopes; laisser cuire 30 secondes; retourner à l'aide d'une spatule et continuer la cuisson encore 30 secondes (le saumon doit être légèrement cru à l'intérieur sinon il sera trop sec).

Pour le service

Au centre de grandes assiettes plates et chaudes, verser 1 c. et demie à potage de sauce;

Déposer dessus les escalopes bien égouttées et parsemer de ciboulette;

Ajouter quelques tiges de ciboulette et des groseilles rouges pour la décoration;

servir bien chaud immédiatement; présenter le reste de sauce en saucière; ne pas oublier de mettre à table des cuillères à sauce

Darnes de saumon pochées au vin blanc

- 1 branche de céleri avec ses feuilles, tranchée
- 2 échalotes sèches pelées, émincées
- 1 carotte pelée et émincée
- 1 branche de thym frais
- 2 brins de persil frais
- 1 feuille de laurier
- 12 grains de poivre noir
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 1 l (4 tasses) d'eau froide
- 4 darnes de saumon de 2 cm (3/4 po) d'épaisseur
- sel et poivre fraîchement moulu
- jus de citron, au goût

Dans une casserole, mettre tous les ingrédients, sauf les darnes de saumon.

Porter à ébullition et cuire 15 minutes à feu doux

Déposer les darnes de saumon dans le liquide;

Laisser mijoter 6 à 7 minutes à feu très doux

Le saumon est cuit lorsque la chair est ferme au toucher.

Servir avec une julienne de légumes frais et du jus de citron.

Doigts de saumon Wasabi en pâte filo

- 600 g de filets de saumon
- 65 ml d'huile d'olive ou de beurre fondu
- 1 1/2 c. à thé de wasabi
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 8 feuilles de pâte filo

Sauce "trempelette"

- 4 kiwis
- 1/2 c. à thé de gingembre râpé finement
- 1 c. à thé de miel
- 1 c. à thé de chili doux
- 1 pincée de sel
- 1 tour de moulin de poivre noir

Cuire les filets de saumon à la poêle dans l'huile ou le beurre environ 2 minutes de chaque côté

L'intérieur doit être encore bien rosé car la cuisson va se poursuivre au four.

Déposer les filets sur une planche de travail et "tartiner" de wasabi; couper en lanières de la grosseur d'un doigt environ.

Déposer une feuille de pâte filo à plat et la badigeonner de beurre fondu ou d'huile; recouvrir d'une autre feuille de pâte et badigeonner à nouveau; couper en 3;

Déposer une lanière de saumon à l'extrémité d'une lanière de pâte; refermer les deux extrémités et rouler; recommencer l'opération pour toutes les lanières de saumon;

Badigeonner chaque rouleau d'un peu d'huile ou de beurre fondu; saupoudrer de graines de sésame;

Enfourner dans un four préchauffé à 200°C. (400°F.) et cuire quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Préparation de la sauce

Peler les kiwis;

Placer tous les ingrédients dans le contenant du mélangeur;

Réduire en purée;

Verser dans un bol et servir avec le saumon.

Darnes de saumon à l'italienne

- 4 darnes de saumon frais d'environ 180-210 g (6-7 oz) chacune
- 5 tomates italiennes, épépinées, en petits dés
- 60 ml (1/4 tasse) oignon blanc, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) basilic frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) origan frais, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) sucre
- 2 gousses d'ail, hachées

Sauce à badigeonner

- 45 ml (3 c. à soupe) huile d'olive
- 10 ml (2 c. à thé) jus de citron frais
- 5 ml (1 c. à thé) vinaigre de vin blanc
- Au goût, sel et poivre du moulin
-

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver

Déposer les darnes de saumon sur la grille huilée du barbecue et cuire 4 à 5 minutes par côté ou jusqu'à ce que la chair soit opaque.

Badigeonner de sauce durant la cuisson

Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients.

Assaisonner au goût.

Servir le saumon avec le mélange de tomates

Darnes de saumon au basilic

- 4 petites darnes de saumon
- 125 ml (1/2 tasse) de basilic frais haché
- 2 gousses d'ail blanchies, épluchées et écrasées
- 45 ml (3 c. à soupe) de fromage parmesan frais râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- quelques gouttes de jus de citron
- sel et poivre moulu
- huile

Badigeonner d'huile les darnes de saumon et les placer dans un plat de service.

Saler, poivrer et arroser de jus de citron.

Mettre de côté

Placer le basilic dans le bol du robot culinaire.

Ajouter l'ail et mélanger 10 secondes

Ajouter le parmesan.

Verser l'huile lentement, tout en continuant de mélanger au robot culinaire pendant quelques secondes.

Assaisonner au goût.

Mettre de côté.

Chauffer une poêle en fonte à feu moyen.

Lorsque la poêle est chaude, ajouter les darnes de saumon et cuire 12 minutes.

Retourner 2 à 3 fois durant la cuisson

Servir avec la sauce au basilic.

Accompagner de rondelles de citron et d'un légume

Darnes de saumon grillé avec salsa de mangue

- 4 darnes de saumon environ 180g (6oz) chaque
- 30ml (2 c. à soupe) huile d'olive
- Au goût sel de mer et poivre noire du moulin

Salsa

- 125 ml (½ tasse) oignon rouge, haché
- 1 grosse mangue pelée, en dés
- ½ concombre anglais, en dés
- 3 tomates italiennes, épépinées, en dés
- 60 ml (1/4 de tasse) de canneberges séchées
- 60 ml (1/4 de tasse), coriandre fraîche, hachée
- Au goût, sel de mer et poivre noire du moulin
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- Jus et zestes d'une lime

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients (les oignons, la mangue, le concombre, les tomates, les canneberges, la coriandre, l'huile, le jus et les zestes de lime, le poivre et le sel)

Laisser reposer au réfrigérateur minimum 1 heure

Dans une poêle striée, faire griller le saumon avec l'huile, à feu moyen vif, environ 3 minutes de chaque côté

Assaisonner

Finir au four à 180°C/350°F au besoin

Servir le saumon sur un lit de riz avec la salsa

Darnes de saumon grillées marinées à l'estragon

- 4 darnes de saumon frais de 150 à 200 g (5 à 7 oz) chacune

Marinade

- 60 ml (1/4 tasse) huile d'olive extra vierge
- 10 ml (2 c. à thé) moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 citron, zeste et jus
- 45 ml (3 c. à soupe) estragon frais, haché
- Au goût sel et poivre

Dans un bol en verre, mélanger tous les ingrédients de la marinade

Déposer les darnes de saumon dans la marinade et bien les enrober

Couvrir et laisser mariner 30 minutes au réfrigérateur

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne

Retirer

Déposer les darnes dans un panier à grillade et cuire sur le gril huilé.

En général, 5 à 7 minutes de cuisson de chaque côté sont suffisantes les darnes de saumon de la marinade et bien les égoutter

Croquettes de saumon au piment et sauce au citron vert

- 250 g d'escalopes de saumon cuit
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons moyens, finement hachés
- 3 piments rouges, émincés finement et épépinés
- 6 gousses d'ail, émincées
- 1 morceau de gingembre frais, émincé ou 1 cuillerée à soupe de gingembre en boîte
- 1 bouquet de coriandre, finement hachée
- 1 œuf, battu
- Sel et poivre

Pour la sauce au citron vert

- 3 citrons verts
- 200 g de mayonnaise
- 1 petit bouquet de persil simple, haché
- 2 gousses d'ail, émincées

Faire chauffer une poêle à frire avec de l'huile d'olive et ajouter l'oignon, le piment, l'ail et le gingembre.

Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit tendre.

Mettre les pois chiches dans un mixeur, ajouter le mélange d'oignons cuits, la coriandre, et le saumon cuit.

Mixer et ajouter l'œuf battu.

Placer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Vérifier l'assaisonnement.

Lorsque le mélange a refroidi, former des croquettes de taille moyenne.

Mettre au frais pendant 15 minutes (si le temps le permet).

Placer les croquettes dans une poêle à frire avec de l'huile d'olive et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Retirer de la poêle et assaisonner.

Poser sur du papier absorbant.

Pour faire la sauce au citron vert, mixer tous les ingrédients et mettre au frais pendant 10 minutes.

Placer une petite quantité de sauce au citron vert sur le dessus des croquettes.

Garnir avec quelques tomates cerise et du persil.

Damier de saumon et lotte au beurre de tomate

- 450 g (1 lb) de filet de saumon en un seul morceau
- 450 g (1 lb) de filet de lotte, en un seul morceau
- sel et poivre
- 30 ml (2 c. à soupe) d'échalotes émincées
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 125 ml (1/2 tasse) de crème à 35 %
- 75 ml (1/3 tasse) de beurre
- demi-carottes miniatures, cuites à l'étuvée
- 60 ml (1/4 tasse) de tomate en cubes
- 20 ml (4 c. à thé) de persil haché

Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).

Découper les filets de saumon et de lotte en languettes de même longueur.

Disposer d'abord les languettes de saumon côte à côte.

Pour réaliser le damier, disposer ensuite les languettes de lotte dans l'autre sens, passant dessus, puis dessous les rangées successives de saumon.

D'une rangée à l'autre, les languettes de lotte doivent être enfilées en alternance

Beurrer une lèchefrite; déposer les damiers; parsemer d'échalotes; arroser de vin; couvrir d'un papier d'aluminium; faire cuire au four 12 à 15 minutes.

Retirer du four; dresser dans un plat de service; garder au chaud

Laisser réduire le jus de cuisson presque à sec; ajouter la crème épaissie légèrement; retirer du feu; sans cesser de remuer, incorporer le beurre.

Verser la sauce en couronne autour du damier; garnir de carottes et parsemer de tomate et de persil

Crêpinettes de saumon au chou

- crépine
- saumon
- lard
- persil haché
- chou
- beurre

Mettre à tremper la crépine dans de l'eau fraîche.

Couper le saumon et le lard en dés.

Les passer au mixer.

Saler légèrement et poivrer.

Ajouter le persil haché.

Mélanger.

Egoutter la crépine et la couper en quatre morceaux.

Sur chacun, poser un quart du hachis saumon-lard.

Fermer et aplatir.

Réserver ces crêpinettes.

Laver le chou.

Le couper en quatre et l'émincer au couteau.

Le plonger dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 7 à 8 minutes environ.

Égoutter.

Transvaser dans un plat chaud avec le beurre.

Mélanger.

Tenir au chaud.

Faire dorer rapidement à la poêle sans matière grasse les crêpinettes.

Les passer ensuite à four chaud (210° - th 7) pendant 4 minutes.

Dresser les crêpinettes sur le lit de chou.

Servir aussitôt.

Canapés de saumon cru

- 8 onces (225 g) de saumon cru sans peau
- 2 onces (60 g) d'oignon émincé très fin
- Sel, poivre blanc
- Aneth frais
- Jus de citron frais
- 24 croûtons légèrement beurrés

Tailler le filet de saumon pour obtenir 12 escalopes fines.

Disposer les escalopes sur un plat, sans les chevaucher.

Arroser les avec le jus de citron, saler, poivrer.

Étendre l'oignon émincé, ajouter quelques brins d'aneth, recouvrir d'une pellicule plastique.

Réfrigérer et laisser mariner 2 heures.

Dans une baguette de pain français, détailler 24 fines tranches.

Griller et beurrer légèrement.

Les deux heures passées, sortir le poisson, retirer oignon et aneth, réserver sur une assiette.

Couper chaque escalope en deux pour obtenir 24 morceaux, déposer sur les croûtons.

Décorer d'une lamelle d'oignon et d'un brin d'aneth (n'utiliser pas tout, ce serait trop).

Cioppino

- 10 cl d'huile d'olive
- 200 g d'oignons
- 2 oignons de printemps
- 2 poivrons verts
- 5 gousses d'ail
- 4 tomates en grappes
- 250 g de tomates en conserve
- 2 feuilles de laurier
- 1/2 cuil. à café d'origan
- 1/2 cuil. à café de marjolaine
- 25 cl de vin blanc sec
- 100 g de crevettes non décortiquées
- 100 g de moules
- 100 de coques
- 300 g de filet de saumon
- 1 cuil. à soupe de persil ciselé
- 1 cuil. soupe de basilic ciselé

Préparer un bouillon à partir des moules, des coques et du vin blanc sec.

Mettre de côté les coquillages.

Décortiquer les crevettes, mettre les pelures dans le fumet avec un peu d'eau.

Passer au chinois.

Couper l'ail et l'oignon en rondelles et faire sauter rapidement dans l'huile à la poêle.

Ajouter ensuite les oignons de printemps et les poivrons en dés ainsi que les herbes sèches et faire sauter encore 2 à 3 minutes.

Verser les tomates en conserve, les tomates coupées en dés et le fumet.

Faire chauffer 30 minutes sur feu moyen.

Saler et poivrer.

Vous pouvez préparer la soupe la veille.

Elle sera meilleure une fois réchauffée.

Avant de servir, ajouter le saumon en dés (3x3 cm) et porter à ébullition.

Ajouter les coquillages, les crevettes, le persil et le basilic juste avant de servir.

Confit de saumon et salade César

- 600 g de filet de saumon
- 50 cl de graisse de canard ou d'huile d'olive
- 8 tranches fines de bacon
- 50 cl d'eau
- 25 g de sel

Couper le saumon en 8 morceaux et les déposer 7 minutes dans de l'eau salée.

Essuyer bien et mettre les morceaux dans une marmite.

Verser la graisse ou l'huile et laisser immerger environ 15 minutes à 60° C avec les tranches de bacon.

La graisse/l'huile ne doit pas bouillir, des petites bulles peuvent remonter à la surface de temps en temps.

Servir aussitôt ou laisser le saumon refroidir dans l'huile.

A servir accompagné d'une salade César.

Salade César

Parmesan râpé ou en tranches fines

Salade romano

Sauce:

- 20 cl de mayonnaise
- 3 cuil. à soupe de lait
- 3 cuil. à soupe de parmesan râpé
- 5 cl de jus de citron

Mélanger tous les ingrédients pour la sauce, verser sur la salade et servir sur des assiettes accompagnées de pain.

Boulettes de saumon à la Béchamel

- 600 g de filet de saumon
- 6 g de sel
- 40 g de maïzena
- 1 œuf
- 40 cl de lait
- Sel et poivre

Couper le saumon en morceaux et le passer au mixeur ou au hachoir avec un peu de sel.

Ajouter la maïzena et l'œuf.

Délayer avec le lait.

Saler et poivrer.

Former des petites boulettes et les pocher dans de l'eau salée ou dans du court-bouillon.

Servir accompagné de pommes de terres au persil, de béchamel et de crudités.

Béchamel

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 40 cl de court-bouillon
- 40 cl de fumet de lait
- Sel et poivre
- Persil ciselé

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et laisser chauffer environ 1 minute en remuant.

Verser le court-bouillon en continuant de remuer constamment pour éviter des grumeaux.

Verser ensuite le lait.

Saler, poivrer et ajouter le persil.

Crudités

- 300 g de carottes
- 100 g de pommes
- 50 g de sucre
- 5 cl de jus de citron

Râper les carottes et les pommes.

Mélanger le jus de citron avec le sucre.

Mettre tout dans un petit saladier.

Ajouter du sucre ou du jus de citron si nécessaire.

Pommes de terre au persil

- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de persil
- 100 g de beurre
- Sel

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les mettre dans un récipient et les ajouter du beurre au persil.

Barquettes au saumon

- saumon frais
- saumon fumé
- citron
- crème,
- laitue.
- beurre,
- persil haché
- jus de citron,
- sel et poivre

Emplissez une casserole d'eau froide, salez-la, ajoutez-y le saumon frais.

Portez à petits frémissements, laissez cuire de 1 à 3 mn, couvrez la casserole et laissez refroidir.

Découpez dans le saumon fumé 12 morceaux de la taille des barquettes.

Hachez finement les retailles de saumon.

Coupez le citron en deux, pressez-en la moitié.

Égouttez le saumon frais poché.

Ôtez-en la peau et les arêtes.

Réduisez-le en pâte dans un mortier ou au blender.

Ajoutez-y la crème, le beurre, le jus de citron, du sel et du poivre.

Travaillez à nouveau au mortier ou au blender pour obtenir une pâte très lisse et fine.

Incorporez-y le saumon fumé haché.

Emplissez les barquettes avec cette préparation.

Recouvrez avec les morceaux de saumon fumé découpés précédemment.

Pelez le reste du citron, coupez-le en tranches fines, coupez celles-ci en 12 petits morceaux.

Passez ceux-ci dans le persil haché en appuyant légèrement, puis décorez-en le centre des barquettes.

Lavez et épongez les feuilles de laitue.

Disposez-les sur un plat de service, posez les barquettes de saumon dessus.

