

DELICES AU SAUMON DE IRMA

POUR QUATRE PERSONNES

Délices

- 150 gr. saumon fumé, chutes ou morceaux perdus
- 1 petite boîte d'œufs de saumon
- 2 jaunes d'œuf
- 2 c.c. maïzena
- 4 feuilles de gélatine (passées à l'eau froide ½ heure)
- 1 dl vin blanc
- 1 c.s. jus de citron
- sel, poivre, poivre de Cayenne
- 8 br. aneth haché
- 2 dl crème entière battue en chantilly

Sauce

- 1 jaune d'œuf
- 1 c.s. eau
- 1 c.c. moutarde
- 1 c.c. vinaigre
- sel
- huile d'olive
- 0,5 dl fond de poisson
- 8 br. aneth haché



Délices

Mettre de côté 4 lamelles de saumon et 4 branches d'aneth pour la décoration. Faire fondre à feu moyen les feuilles de gélatine précédemment mouillées dans le vin blanc, la maïzena et les jaunes d'œuf avec sel et poivre et l'aneth finement haché en mélangeant au fouet. Lorsque le mélange est bien lisse, laisser refroidir. Incorporer le saumon coupé en petits dés, la crème chantilly en mélangeant au fouet et laisser reposer au frigo 2 heures ou au congélateur.

Sauce

Monter en mayonnaise le jaune d'œuf, eau, vinaigre, moutarde, sel en ajoutant peu à peu l'huile d'olive puis l'aneth et le fond de poisson jusqu'à ce que la sauce devienne plus onctueuse que compacte.

Service

Sur une assiette noire ou sombre : avec deux cuillères à soupe réchauffées, confectionner deux boules de délice par assiette, un peu de sauce autour, un peu d'œufs de saumon sur la sauce et une branche d'aneth de côté.

Février 2005 : Michel Divorne, Fred Zoells, Freddy Küng