



DELICES AU SAUMON ET ŒUFS DE SAUMON

pour 4 personnes

Délices

- 150 gr. saumon fumé, chutes ou morceaux perdus
- 1 petite boîte d'œufs de saumon
- 2 jaunes d'œuf
- 2 c.c. rases de maïzena
- 3 feuilles de gélatine (passées à l'eau froide ½ heure)
- 1 dl eau
- 1 c.s. jus de citron
- 1 c.s. fond de veau
- sel, un peu de poivre de Cayenne
- 2 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
- 1 c.c. fond de veau
- huile d'olive
- 2 br. aneth haché
- eau

Quenelles

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau. Mettre de côté 4 lamelles de saumon et 4 branches d'aneth pour la décoration. Faire cuire à feu moyen l'eau, la maïzena, les jaunes d'œuf, le jus de citron, le fond de veau, l'aneth finement haché, les feuilles de gélatine 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, assaisonner et laisser reposer au frigo 2 heures ou au congélateur.

Sauce

Monter en mayonnaise le jaune d'œuf, eau, vinaigre, moutarde, fond de veau, sel en ajoutant peu à peu l'huile d'olive puis l'aneth pour obtenir une bonne mayonnaise. Continuer à fouetter en ajoutant un peu d'eau jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse mais pas liquide !

Service

Rincer les œufs de saumon. Garnir une assiette noire ou sombre : au moyen de deux cuillères à soupe réchauffées, confectionner deux quenelles de saumon, un peu de sauce autour, un peu d'œufs de saumon sur la sauce, une lamelle de saumon fumé et une branche d'aneth de côté.

Février 2005 : Michel Divorve, Fred Zoels, Frédy Küng