



LA VAGUE DE SAINT PAUL

HOTEL RESTAURANT

★★★★

« Le Saumon Label Rouge laqué et brûlé à la flamme façon Asie »

par Akhara Chay

Recette - 4 personnes :

- 150 gr.de Saumon Label Rouge par personne
- 4 pieds de brocolis
- 150 gr. net de beurre doux frais

- marinade :
 - > 100 gr. de miel de fleurs
 - > 1 gousse d'ail hachée finement
 - > 15 gr. de gingembre haché
 - > 10 cl. de sauce soja sucrée
 - > 5 cl. de sauce soja salée
 - > 25 gr. de sauce d'huître
 - > 5 cl. d'huile de tournesol
 - > 5 cl. d'huile de sésames grillés
 - > Sel & poivre



Etales :

Pour faire la marinade :

- 1) Dans un saladier, mettre tout d'abord le miel, puis le sel et poivre, l'ail et le gingembre haché, les 2 sauces soja (sucrée et salée), la sauce huître, puis fouetter énergiquement.
- 2) Ensuite, monter énergiquement la marinade avec l'huile de tournesol en 1^{er} et finir de monter avec l'huile de sésames grillés puis vérifier que la marinade ne soit pas trop sucrée : il faut qu'elle ait un bon équilibre gustatif.
- 3) Demander à votre poissonnier de portionner le saumon Label Rouge en enlevant la peau, puis les faire mariner pendant 2h au frais.
- 4) Une fois marinés, les poser dans un plat avec du papier cuisson et les mettre dans le four en mode "Grill".
- 5) Les cuire environ 7 à 9mn puis verser le reste de la marinade et brûler au chalumeau tous les cotés du saumon. Ajouter une pointe de fleur de sel et des graines de sésame noir.

La mousseline de Brocolis :

- 6) Tailler les brocolis en sommités, puis les laver comme il se doit et laisser égoutter 10mn dans une passoire. Les mettre dans une casserole avec de l'eau et faire bouillir avec du sel.
- 7) Cuire les sommités de brocolis et surtout ne pas mettre de couvercle pour garder la couleur du brocoli.
- 8) Une fois cuits et bien égouttés (il faut le moins d'eau possible), les mixer à chaud au mixeur avec le beurre frais en cube, puis assaisonner : vous allez obtenir une mousseline de brocolis bien lisse.
- 9) Laisser refroidir puis dresser la mousseline au centre de l'assiette, créer un motif grâce à un ustensile à votre convenance et déposer le saumon laqué sur la mousseline.

Bravo à vous, c'est prêt ! Bonne dégustation !