

Pannequet de tartare de saumon et sa sauce citronnée

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 très grandes tranches de saumon fumé
200 g de saumon frais
1 échalote
1 cornichon
1 c à s d'huile d'olive
1/2 citron
1 bouquet d'aneth
1 pincée de piment de Cayenne

Pour la sauce :

20 cl de crème liquide (j'ai pris de la 15% de MG)
Aneth
1/2 citron
Sel et poivre du moulin

Pour la décoration:

Aneth
1 pot d'Arënkha ou des oeufs de saumon

Éplucher l'échalote et la hacher. Couper le cornichon en très petits dés. Égaliser les bords des tranches de saumon fumé et récupérer les chutes pour les couper en petits morceaux .

Couper le saumon frais cru en petits cubes, les mettre dans un saladier avec l'échalote et le cornichon, ajouter le jus du 1/2 citron, 1 belle c à s d'aneth ciselé, la pincée de piment, les chutes de saumon fumé (40-50 g environ) et un peu de sel. Bien mélanger et goûter pour ajuster le sel et le poivre et éventuellement le jus de citron (il y a des citrons plus ou moins juteux).

Étaler les tranches de saumon fumé sur le plan de travail et déposer sur chacune, au centre, le tartare de saumon. Refermer les tranches pour former des petits paquets et les déposer sur une assiette fermeture en dessous. Filmer et réserver au frais 2 h.

Préparation de la sauce : mélanger la crème avec de l'aneth ciselé, du sel, du poivre et le jus d'1/2 citron (là encore adapter en fonction du citron) mais sans mélanger trop vigoureusement sous peine de voir la sauce s'épaissir sous l'action du citron. Réserver au frais.

Pour le service mettre les pannequets au centre des assiettes, entourer de sauce, garnir avec des pluches d'aneth, une toute petite quenelle d'Arenkha et un petit morceau de citron.

Vous pouvez tout à fait remplacer l'Arënkha par des oeufs de saumon que vous répartirez sur la sauce par exemple pour faire des touches de couleur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>