

GOLDEN WHITE TREASURE : ASPERGES ET SAUMON, SAUCE SEAWEED & GREEN HERBS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Sauce aux algues et herbes vertes 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 10 asperges blanches
- 600 g de saumon cru
- 250 g de mousse de saumon
- 150 g de sauce hollandaise
- 150 g de sauce Bresc Seaweed & Green Herbs
- 40 g d'œufs de hareng ou 20 g de caviar
- 1 barquette de Venne Cress

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter une casserole d'eau légèrement salée à ébullition et cuire les asperges blanches jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter et laisser refroidir brièvement. Couper ensuite les asperges en chinoise et détailler deux morceaux d'environ 4 cm, dont un avec la pointe.

Vérifier le filet de saumon pour retirer les arêtes et enlever la peau. Couper le saumon en cubes réguliers d'environ 3-4 cm. Faire chauffer une poêle à griller ou un barbecue et badigeonner légèrement les cubes de saumon d'huile si souhaité. Griller le saumon sur une seule face jusqu'à obtenir un joli quadrillage. Mélanger la sauce hollandaise avec la sauce Seaweed & Green Herbs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Prendre un élégant verre à cocktail et déposer une couche de mousse de saumon au fond. Ajouter les asperges coupées en chinoise en réservant la pointe. Disposer deux cubes de saumon grillé par-dessus. Napper la sauce entre les cubes sur les asperges. Terminer avec les œufs de hareng ou le caviar et garnir de Venne Cress.