Saumon mariné avec caillé aux herbes



Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de coriandre 450g

Ingrédients

10

- 10 mini romaines
- 8 betteraves cuites
- 8 tomates
- 3 oignon rouge
- 1250 g de filet de saumon avec peau
- 750 g de yaourt
- 190 g d'Harissa Bresc
- 100 g de sel de mer
- 100 g de moutarde
- 75 g d'amandes effilées
- 65 g de sucre roux
- 25 g de purée de coriandre Bresc
- 25 g de purée de basilic Bresc
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet d'aneth
- 1 bouquet de dragon
- huile d'olive
- sel et poivre

Méthode de préparation

Mettre un chiffon humide sur une passoire et y verser le yaourt. Laisser égoutter dans la passoire au-dessus d'un bol. Laisser deux jours au réfrigérateur pour éliminer toute l'humidité du yaourt. Réduire les betteraves en purée avec la tomate et l'harissa, saler et poivrer, et y déposer le saumon. Mettre sous vide et laisser mariner 24 heures. Retirer le saumon de la marinade, rincer et sécher. Le badigeonner de moutarde et d'une partie de l'harissa. Laver, sécher et hacher les herbes et en saupoudrer les ¾ sur le saumon. Mettre sous vide et réserver toute la nuit. Chauffer le barbecue à 175 °C. Mélanger la purée de basilic et de coriandre et le reste des herbes dans le caillé (yaourt). Saler et poivrer. Faire dorer les amandes effilées dans une poêle sèche et saler légèrement, après. Couper les mini-romaines en quatre, mais pas jusqu'au bout. Laisser un morceau du tronc pour que les feuilles restent attachées. Les faire griller 8 à 10 minutes au barbecue, saler et poivrer. Tailler des tranches serrées de saumon. Dresser le plat avec la laitue, le yaourt caillé, un peu d'harissa et d'amandes effilées.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000