



POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njård Labeyrie,
- 8 pommes de terre type Charlotte,
- 1 botte de ciboulette,
- 2 jaunes d'œufs,
- 150g de crème épaisse,
- 1 c à café de Wasabi,

EMIETTÉ DE POMME DE TERRE À LA CIBOULETTE, NJØRD ET SAUCE MOUSSELINE AU WASABI

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Mettez à cuire les pommes de terre lavées. Démarrez à l'eau froide salée, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes.
- 2 Egouttez puis épluchez.
- 3 Mettez les 2 jaunes dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et une pincée de sel.
- 4 Fouettez vivement sur un feu doux et portez le mélange à 85° de façon à ce que le mélange épaississe.
- 5 Incorporez les 100g de crème fraîche hors du feu ainsi que la petite cuillère à soupe de wasabi et la ciboulette ciselée finement.
- 6 Ecrasez vos pommes de terre à l'aide d'une fourchette et y ajoutez les 50g de crème restante ainsi que la ciboulette.
- 7 Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 8 Chauffez doucement l'ensemble ainsi que la sauce sans la faire bouillir.

Pour le saumon, passez vos tranches de Njård rapidement de chaque côté dans une poêle avec très peu de beurre.

DRESSAGE :

Disposez votre écrasé de pommes de terre dans l'assiette, ajoutez le saumon tiède en « drapé » et disposez la sauce entre la pomme de terre et le Njård au Naturel.