



SAUMON FUMÉ, RACINES DE PERSIL & PRUNEAUX AU VIN CHAUD

PRÉPARATION :

Immergez les pruneaux dans de l'eau pendant 1 nuit, pour les faire gonfler.

Dans une casserole, ajoutez le vin rouge, l'eau, le sucre, l'orange, la cannelle, le laurier, l'anis étoilé et la gousse de vanille.

Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Ajoutez les pruneaux égouttés dans la préparation et laissez cuire 20 minutes doucement. Laissez refroidir la préparation et laissez au frais pendant 24 heures.

Egouttez les pruneaux, les mixer et les passer la pulpe au tamis.

Assaisonnez et finir avec un peu de vinaigre balsamique blanc.

Passez au chinois un peu de bouillon et le faire réduire pour obtenir une consistance type sirop.

Epluchez les racines de persil et taillez les très finement à la mandoline.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre, ajoutez les racines de persil, les noisettes, l'assaisonnement, les pincées de café moulu et faites les cuire doucement pendant 3 à 4 minutes.

Egouttez les racines de persil.

Mélangez dans un bol l'huile de noisettes et de la réduction en sirop de vin chaud.

DRESSAGE :

Dans vos assiettes, placez 2 belles tranches de saumon de Norvège, la pulpe de pruneaux au vin chaud, les racines de persil et arrosez le tout avec l'huile de noisette au vin chaud.

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Saumon Fumé Labeyrie Grandes Origines du Cercle Polaire Norvégien
- 4 pièces de racines de persil
- 30g de beurre
- 16 pièces de noisettes taillées en deux
- 2 cuillères d'huile de noisette
- 2 pincées de café moulu

PRUNEAUX AU VIN CHAUD :

- 200g de pruneaux secs dénoyautés
- 1 bouteille de vin rouge
- 400ml d'eau
- 100g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 pièce d'anis étoilé
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse de vanille grattée
- ½ orange taillée en rondelles
- 1 cuillère de vinaigre balsamique blanc

Belle dégustation !