



SAUMON FUMÉ SAUVAGE, POIREAUX AU NORI & PISTOU DE SALICORNES

PRÉPARATION :

Enlevez la partie verte des poireaux et bien les laver.

Faites chauffer de l'eau salée et faire cuire le blanc des poireaux pendant environ 15 minutes afin qu'ils soient bien fondants.

Les égouttez et les laisser refroidir.

Les rouler ensuite dans les feuilles de nori que vous aurez préalablement humidifiées avec un pinceau.

Les taillez en tronçons de 1 centimètre.

Dans un bol, mélangez le gingembre, l'oignon doux, le vinaigre balsamique blanc, l'huile de pistache. Assaisonnez le tout.

Faites chauffer de l'eau salée et faire cuire les salicornes pendant deux minutes.

Les faire refroidir sous l'eau froide et les égoutter.

Dans un mixeur, mettez les salicornes, le parmesan râpé, les pistaches, l'ail, l'huile d'olive et l'huile des pépin de raisins.

Mixez le tout afin d'obtenir le pistou.

DRESSAGE :

Sur une assiette, disposez 2 tranches de saumon sauvage d'Alaska ainsi que les morceaux de poireaux aux noris.

Arrosez le tout avec la vinaigrette.

Pour finir, ajoutez le pistou et quelques herbes dans l'assiette.

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 8 tranches de Saumon Fumé Labeyrie Grandes Origines sauvage d'Alaska
- 4 gros poireaux
- 4 feuilles de nori
- 40g d'oignon doux haché
- 40g de gingembre haché
- 4 cuillères d'huile de pistaches
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Herbes de votre choix

PISTOU DE SALICORNES :

- 125g de salicornes fraîches
- 1/2 gousse d'ail épluchée
- 25g de parmesan râpé
- 45g de pistaches
- 25g d'huile d'olives
- 75g d'huile de pépin de raisins

Belle dégustation !