

Cours dispensé par L'Envigne

19, rue de Larçay

37550 SAINT-AVERTIN

Tél./Fax : 02 47 27 07 13

Propriétaire : Philippe Brohan

Salpicon de saumon mariné concassé de tomates épicées taglietelles de carotte et concombre

Ingédients :

- 200g de saumon frais
- 100g de gros sel
- 20g de sucre
- 100g de concassée de tomates
- 20g huile épicée
- sel, poivre
- 1 oignon
- 1 concombre
- 2 petites carottes

Recette :

- Mariner le saumon 12 heures au gros sel
- Mouliner les tomates, les couper en dés, ajouter une pincée de sucre
- Ciseler 1 oignon, le faire suer, ajouter la concassée
- Cuire à couvert 10 minutes
- Laisser refroidir, ajouter l'huile épicée, sel, poivre
- Rincer et sécher avec un linge le saumon, coupez-le en dés (salpicon)
- Mélanger la concassée au saumon
- Tailler les carottes et les concombres en taglietelles
- Dresser l'ensemble dans une verrine.

