

Brioche aux asperges grillées, gravlax de saumon et hollandaise fumée

Recette pour 4 personnes

Description

L'astuce du chef

Plus le fliet de saumon est épais, plus longtemps il faudra le laisser dans le mélange de sel et sucre.

Si vous n'avez pas le temps de réaliser la recette de gravlax de saumon maison, remplacez le par un du commerce ou bien des crevettes cuites.

Ingrédients

Gravlax

- 300 Gr Filet de saumon
- 80 Gr Gros sel
- 80 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Vodka
- 1 Cuil. à thé Graines de fenouil moulues
- 1 Branche(s) Aneth
- 10 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Hollandaise

- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Ml Beurre
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Eau
- 1 Pincée(s) Poivre de cayenne

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 4 Tranche(s) Pain brioché
- 12 Unité(s) Asperge verte
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**
- Temps de repos **600 mins**

Mise en place

Hachez l'aneth et ciselez la ciboulette.

Faites griller les tranches de pain brioché.

Pelez la base de vos asperges et faites les griller sur le barbecue avec un peu d'huile d'olive.

Dans un fumoir, faites fumer les jaunes d'œuf 10 minutes en les conservant sur de la glace.

Laissez le beurre fondre très doucement à basse température. Le gras va se séparer

automatiquement du petit lait qui va rester au fond. Récupérez que le gras, ne touchez pas au petit lait.

Gravlax

Mélangez les graines de fenouil et l'aneth hachée grossièrement avec le sel et le sucre.

Posez le filet de saumon côté peau sur une plaque avec papier cuisson. Arrosez-le de vodka sur toute la surface de la chair.

Ensuite, répartissez uniformément le mélange réalisé auparavant, assurez-vous que toute la surface de la chair soit bien couverte.

Déposez un film alimentaire sur la pièce entière, placez-le au frigo durant environ 10-12 heures.

Par la suite, nettoyez le filet de saumon en le passant sous un filet d'eau froide.

Taillez de fines tranches de gravlax.

Hollandaise

Dans un récipient au bain-marie, fouettez les jaunes d'œufs avec l'eau. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange mousse. Faites cuire jusqu'à obtenir la texture d'un ruban.

Retirez le récipient du bain-marie et incorporez petit à petit le beurre clarifié, sans arrêter de fouetter. Si la sauce refroidit trop pendant l'incorporation du beurre, remettez-la sur le bain-marie quelques secondes.

Salez et poivrez puis ajoutez un filet de citron, servez aussitôt ou gardez la sauce au chaud au bain-marie.

Montage

Déposez les tranches de pain au fond de vos assiette, puis ajoutez les asperges sur le dessus.

Garnissez avec les tranches de saumon et arrosez le tout avec la sauce.

Terminez avec une pincée de ciboulette et servez.

Bon appétit!