

# Saumon en deux façons : Mi-cuit, bâtonnets de légumes croquants, comme un beurre blanc au fumet de poisson. Tartare, crème de Yuzu, caviar.

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Dans une assiette creuse, de jolis bâtonnets de légumes, légèrement croquants. Sur le dessus trône un morceau de saumon mi-cuit, le tout arrosé généreusement d'une sauce au beurre blanc de fumet de poisson. Sur le rebord de l'assiette est déposé un toast sur lequel est généreusement étalé un tartare de saumon et une crème de yuzu, agrémenté d'herbes fraîches.

## Ingrédients

### Mi-cuit de saumon

- 300 Gr Filet de saumon
- 25 Gr Beurre
- 30 Ml Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 3 Tour(s) de moulin Poivre blanc
  
- Sel et poivre

### Toast de Tartare

- 300 Gr Filet de saumon
- 125 Ml Yogourt grec nature 0%
- 4 Ml Jus de yuzu
- 12 Unité(s) Câpres
- 0.50 Unité(s) Pain de campagne
- 20 Ml Huile d'olive
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 6 Brin(s) Cerfeuil
- 1 Cuil. à thé Caviar masago
- 0.50 Unité(s) Pain de campagne
  
- Sel et poivre

### Bâtonnets de légumes

- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Courgette jaune
- 2 Noix Beurre
- 3 Pincée(s) Fleur de sel
- 4 Tour(s) de moulin Poivre blanc
- 2 Noisette(s) Beurre
  
- Sel et poivre

### Sauce comme un beurre blanc

- 250 Ml Fumet de poisson
- 15 Gr Beurre
- 50 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Échalote française
- 50 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

### Mise en place

Pour le mi-cuit, détaillez des cubes de saumon d'environ 75 grs. Détaillez le morceau de saumon prévu pour le tartare en brunoise, réservez au frigo. Hachez les câpres. Ciselez la ciboulette, effeuillez le cerfeuil. Ciselez finement les échalotes (sauce et tartare). Épluchez les carottes, détaillez en bâtonnet (5 cm longueur/0.5 cm côté) Lavez les courgettes.

### Mi-cuit de saumon

Dans une poêle chaude, ajoutez une noisette de beurre et l'huile d'olive, déposez délicatement vos morceaux de saumon à saisir, d'un seul côté. Déposez vos morceaux de saumon mi-cuit sur une plaque allant au four. Au moment de servir, nous placerons notre plaque dans le four pour environ 3 minutes.

### Toast de tartare de saumon

Dans un bol, rassemblez votre saumon en brunoise, la ciboulette ciselée, l'huile d'olive, les câpres hachées, bien mélanger l'ensemble. Assurez-vous d'un bon assaisonnement, sel, poivre, et réservez au frigo. Mélangez votre yogourt grec avec le yuzu et assaisonnez de sel et poivre. Détaillez de belles tranches de toast dans un pain de votre choix, placez-les sur une plaque allant au four. Arrosez vos tranches d'huile d'olive et assaisonnez de fleur de sel et poivre du moulin. Placez les sous le broil du four, de manière à leur donner une belle coloration dorée. Pour la finition, étalez votre tartare sur les toasts, ici et là déposez joliment des pointes de yogourt au yuzu, ainsi que les herbes décoratives.

### Bâtonnets de légumes

Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les bâtonnets de carotte environ 3/4 minutes. Ensuite, égouttez-les rapidement et plongez-les dans de l'eau froide avec des glaçons. Procédez de la même manière avec les bâtonnets de courgette, cuisson 2 minutes maximum. Au moment de servir, passez vos bâtonnets dans une poêle chaude avec deux noisettes de beurre et assaisonnez.

### Sauce comme un beurre blanc

Dans une casserole, faites suer l'échalote avec une noix de beurre et une pincée de sel pendant 1 minute. Ajoutez le vin blanc et le vinaigre balsamique et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème 35% ainsi que 10 g de beurre et le fumet de poisson. Fouettez tranquillement jusqu'à une première ébullition. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

### Montage de l'assiette

Dans une assiette sombrero idéalement, placez vos bâtonnets de légumes, déposez dessus votre mi-cuit de saumon, arrosez abondamment de sauce au beurre blanc. Sur le bord de votre assiette, déposez le toast de tartare de saumon. Finalisez sur le mi-cuit avec quelques feuilles de cerfeuil.

**Bon appétit!**