

Socca aux fines herbes, saumon confit, foam de parmesan

Recette pour 4 personnes

Description

Galette de pois chiches aux herbes, saumon confit en cuisson lente, mousse légère de parmesan.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop saler les aliments dans cette recette, la saumure et le parmesan en contiennent déjà assez.

Contentez-vous de bien poivrer.

Vous pouvez réaliser votre pâte à socca la veille pour le lendemain.

Ingrédients

La saumure

- 1600 Ml Eau
- 80 Gr Sucre
- 120 Gr Sel
- 400 Gr Pavé de saumon

- Sel et poivre

Pâte à socca

- 125 Gr Farine de pois chiches
- 250 Ml Eau
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche

- Sel et poivre

Foam de parmesan

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 100 Gr Parmesan râpé
- 100 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Pincée(s) Gomme de xanthane

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Thermocirculateur** à **104 F°**

Mise en place

Hachez les feuilles de coriandre.

Ciselez finement la ciboulette.

Gardez quelques herbes entières pour la finition.

Si nécessaire, enlevez la peau de votre morceau de saumon.

Saumure et Cuisson (saumon)

Mélangez tous les ingrédients ensemble, placez la saumure dans le frigo. Une fois à refroidie à 5°C, placez le saumon dedans pour une immersion de 45 min.

Sortez le saumon de la saumure, séchez-le un peu dans un linge, placez-le dans un sac et mettez-le sous vide.

Placez votre saumon dans un bain d'eau maintenu à 40°C à l'aide du thermocirculateur durant 40-45 min.

Placez le sac avec le saumon dans un bain d'eau glacée, pour arrêter la cuisson.

Pâte à socca

Dans un bol, déposez la farine de pois chiches tamisée, réalisez un puit avec vos doigts au milieu de la farine.

Versez l'eau graduellement au milieu du puit, mélangez au fur et à mesure avec vos doigts.

Une fois votre eau complètement absorbée, ajoutez l'huile d'olive. Laissez reposer votre pâte au frigo pour un minimum d'1 heure.

Ensuite, ajoutez les herbes dans la pâte. Dans une poêle chaude avec de l'huile, déposez vos cercles.

Coulez la pâte dans les cercles avec une épaisseur d'environ 5 mm. Une fois bien cuite d'un bord, enlevez le cercle et retournez la crêpe de manière à finir la cuisson.

Foam de parmesan

Première technique : Placez tous les ingrédients dans un blender, mixez bien l'ensemble. Placez le mélange dans un sac sous-vide et scellez-le. Dans une eau maintenue à 64°C avec un thermocirculateur, immergez votre sac, il ne doit pas flotter. La cuisson va durer 30 minutes. Sortez votre sac, passez votre mélange dans un chinois étamine. Il ne vous reste plus qu'à le verser dans un siphon avec deux cartouches de gaz (maximum). Vous pouvez le maintenir dans un bain-marie et vous en servir chaud, ou à température ambiante. Deuxième technique : Une fois votre mélange bien mixé, versez-le dans une casserole sur un feu doux sans cesser de remuer. Portez l'ensemble à une température de 64°C. Passez le mélange au chinois étamine, puis dans le siphon, deux cartouches (maximum).

Montage

Placez votre crêpe ou galette de pois chiches (socca) dans le centre de votre assiette. Déposez dessus des morceaux de saumon confit, ajoutez sur le dessus une belle boule de foam de parmesan. Finalisez avec des herbes fraîches en finition, puis un ou deux tours de moulin à poivre.

Bon appétit!