

GAGGENAU

Recette du Chef étoilé Alan Geam

ENTRÉE : SAUMON CONFIT À L'HUILE D'AGRUMES, LABNEH, OEUF DE SAUMON & SOUPE DE BASILIC

Ingrédients :

Pour l'huile d'agrumes :

- 3 l d'huile
- 5 citrons jaunes

Pour la soupe de basilic :

- 300 g d'épinard
- 4 bouquets de basilic
- 100 g d'huile d'olive
- 50 g de jus de citron

Préparation pour le saumon confit :

Lever et parer les filets. Mettre les filets dans un bac gastro et les recouvrir d'huile d'olive. Faire cuire 20 minutes à 80 °C, en vérifiant la cuisson à l'aide d'une sonde. Retirer délicatement les filets de l'huile et les laisser refroidir avant de tailler.

Préparation pour l'huile d'agrumes :

Récupérer les zestes de citrons et les faire infuser pendant 2 heures dans l'huile à 70 °C. Passer à l'étamine fine et réserver.

Préparation pour la soupe de basilic :

Blanchir l'épinard et le refroidir dans une glaçante. Mixer les feuilles de basilic avec les épinards blanchis, l'huile d'olive et le jus de citron puis passer à l'étamine fine et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Dressage :

Dans une assiette, disposer du labneh et ajouter dessus la portion de saumon. Étaler sur chaque portion de saumon du labneh. Disposer les oeufs de saumon sur le labneh, et déposer délicatement la soupe de basilic autour du saumon.