

# GAGGENAU

Recette de la Cheffe Cathleen Clarity

## SAUMON DU PACIFIQUE CONFIT À L'HUILE CITRONNÉE

Recette pour 4 personnes :

### Ingrédients :

- 4 pavés de saumon sauvage du Pacifique de 200g pièce
- 1 citron jaune bio
- 1 orange bio
- 1 citron vert bio
- 50 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Préparation :

Retirer les arêtes des pavés de saumon.  
Saler, poivrer.

Laver les agrumes et prélever les zestes à l'aide d'un économe.  
Verser l'huile d'olive dans une casserole assez large pour contenir les 4 pavés.  
Ajouter les zestes d'orange, de citron et de citron vert.

Chauffer l'huile doucement pour arriver à 60°C. Vérifier la température à l'aide d'une sonde.

Placer les pavés de saumon dans l'huile délicatement.

Faire pocher à 60°C pendant 15 à 20 minutes.

Le saumon doit être à 44°C à cœur.

Égoutter sur du papier absorbant avant de servir.