

# Signature

LE PLAT D'UN GRAND CHEF IMAGINÉ  
POUR SV RESTAURANT

PRÉSENTÉ PAR



svrestaurant



www.leguriviera-groupe.ch



## Saumon fumé à chaud, sauce raifort et saladine de pomme de terre à la livèche

Par Philippe Deslarzes

1 ✿ MICHELIN  
16 Gault & Millau

## Les ingrédients pour 4 personnes

### SAUCE RAIFORT

- 100 g crème acidulée
- 100 g séré maigre
- 50 g de racine de raifort

### SALADINE DE POMME DE TERRE

- 4 pces pomme de terre agria
- 50 g livèche
- 50 g mayonnaise
- 50 g séré maigre
- Sel et poivre

### SAUMON FUMÉ À CHAUD

- 1 filet de saumon avec peau et sans arêtes
- 50 g sucre
- 50 g sel fin
- 1 g poivre blanc moulu
- 50 g aneth
- 30 g mélange de baies concassées

### ÉLÉMENTS DE FINITION

- Mesclun de salade
- Germe d'oignon

## Préparation

### SAUCE RAIFORT

- Éplucher puis râper la racine de raifort. Simultanément, mélanger la crème acidulée et le séré maigre dans un bol et assaisonner le mélange puis ajouter le raifort râpé selon votre goût et réserver au frais environ 12 h afin que le raifort infuse bien.

### SAUMON FUMÉ À CHAUD

- Mélanger sel, sucre, poivre blanc moulu et mettre un peu de mélange sur le fond d'un bac. Poser le filet côté peau sur le sel. Recouvrir avec un peu de mélange puis mettre l'aneth.
- Réserver au frais pendant 24 h environ.
- Puis dessaler légèrement sous l'eau et portionner en morceaux d'environ 160 g avec la peau et ajouter le mélange de baies concassées sur le côté chair.

### SALADINE DE POMME DE TERRE À LA LIVÈCHE

- **Sauce:** mélanger la mayonnaise (maison, de préférence) avec le séré maigre et assaisonner le mélange, puis ajouter la livèche hachée et réserver au frais.
- **Pomme de terre:** éplucher, tailler et cuire la pomme de terre en cube de 1cm, puis la mettre tiède dans la sauce (celle-ci s'imprénera mieux des goûts), puis réserver au frais.

### DRESSAGE

- Enlever la peau du morceau de saumon fumé et le déposer dans l'assiette.
- Disposer la saladine de pomme de terre en une seule ligne et parsemer de germes d'oignon.
- Remplir un petit pot de sauce au raifort et placer sur l'assiette.
- Assaisonner le mesclun à votre guise et dresser en petit dôme.
- Servir vos invités et profiter d'un bon moment.

n j ø r d e n

Philippe Deslarzes  
Chef du Njorden Restaurant  
Gastronomie Scandinave  
à Aubonne

1 MICHELIN  
16 Gault & Millau

