

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE!

LICHETTES DE SAUMON EN CROÛTE DE POIS CHICHES ET CITRON VERT

TARTARE DE CÉLERI BRANCHE, POMME BOSKOO ET GINGEMBRE.

Par Eric Bucher, chef de cuisine SV Group

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 240 g cœur de saumon sans peau
- 150 g farine de pois chiches
- 300 ml lait de coco
- 1 pce citron vert
- 100 ml eau
- 20 g gingembre frais
- 120 g céleri branche

Pour servir :

- 1 pincée piment d'Espelette par assiette

PRÉPARATION

Tailler 8 tranches de cœur de saumon d'environ 30g. Mélanger la farine de pois chiches, le citron vert râpé et l'eau dans un bol. Laisser reposer quelques minutes.

ENTRE TEMPS, PRÉPARER LA GARNITURE

Tailler en fines brunoises (petits dés) le céleri branche et une pomme Boskoop. Mélanger dans un bol et ajouter un jus de citron et huile d'olive pour éviter l'oxydation.

Eplucher et hacher le gingembre frais. L'incorporer aux brunoises.

CUISSON

Faire chauffer l'huile de friture à 185°C. Tremper chaque tranche de saumon dans la pâte de pois chiches, déposer délicatement dans l'huile de friture et frire jusqu'à coloration dorée.

Déposer les lichettes de saumon sur un papier absorbant.

DRESSAGE

Dresser la garniture, à l'aide d'un cercle, dans l'assiette.

Découper les lichettes de saumon en 2 et déposer sur l'assiette selon votre envie.

