

Poissons

Cœur de saumon fumé, pommes de terre roseval, fondue de cancoillotte


35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

379

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
cœur de saumon et la
fondue**

300 g **Cœur de saumon**
 600 g **Pomme(s) de terre**
 400 g **Cancoillotte**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Thym**
 4 feuille(s) **Laurier**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
 4 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation des pommes de terre en robe des champs

- 1 Nettoyer les pommes de terre dans un saladier rempli d'eau. A l'aide d'une petite brosse, nettoyer la peau.
- 2 Les placer dans la casserole remplie d'eau. Démarrer la cuisson à froid. Ajouter quelques gousses d'ail, des branches de thym, une feuille de laurier et une grosse pincée de sel.
- 3 Vérifier la cuisson en plantant la pointe du couteau dans une pomme de terre. Si la pomme de terre retombe toute seule dans l'eau, elle est cuite.
- 4 Peler, puis découper les pommes de terre en tranches régulières d'un centimètre dans le sens de la largeur.

Étape 2

Découpage de la ciboulette et du saumon

- 1 Découper en tronçons une botte de ciboulette. Réserver les tronçons obtenus dans un ramequin.
- 2 Découper des tranches de 2 cm de cœurs de saumon fumé dans la largeur. Les réserver au frais.

Étape 3

Cuisson de la cancoillotte

- 1 Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la cancoillotte pendant 20 secondes jusqu'à obtenir une consistance coulante mais pas trop liquide.
- 2 Attention, prendre garde à ne pas trop la chauffer car elle serait trop liquide et l'esprit de la recette en serait modifié.

Étape 4

Dressage

- 1 Prendre quelques tranches de cœur de saumon et les disposer sur l'assiette côte à côte.
- 2 Ajouter les rondelles de pomme de terre en les superposant légèrement. Disposer les morceaux de ciboulette sur les tranches de cœur de saumon.
- 3 Napper les rondelles de pomme de terre de cancoillotte encore chaude. Ajouter quelques fleurs alimentaires, de la ciboulette et finir par un tour de moulin à poivre.