



Julien Cadiou

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Coeur de saumon mariné sur moelleux de maïs, crème parfum framboise

**35 min 30 min 5 min 0 449**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

**Ingrédients pour 4 personnes****Ingrédients pour le cœur de saumon**

400 g **Cœur de saumon**  
250 g **Framboise**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 **Feuille(s) d'or**

**Ingrédients pour les moelleux de maïs**

110 g **Grains de maïs**  
100 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

**Ingrédients pour la chantilly à la framboise**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
5 cl **Vinaigre de Framboise**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation de l'appareil

- 1** Casser les œufs dans un bol. Les verser dans un blender avec la farine et le maïs préalablement égoutté.
- 2** Saler et battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3** Réserver l'appareil mixé dans un bol.
- 4** Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu vif. Verser l'appareil en le répartissant sur toute la surface.
- 5** Avec une spatule, décoller les bords. Retourner le moelleux quand sa consistance le permet.
- 6** Une fois le moelleux doré des deux côtés, le débarrasser dans une assiette et laisser refroidir.

**Étape 2**

## Préparation de la crème de framboises

- 1** Verser la crème liquide dans le bol du batteur, la monter en chantilly en augmentant progressivement la vitesse.
- 2** Quand la crème commence à prendre une consistance ferme, ajouter du sel, du poivre et augmenter la vitesse

au maximum.

- 3** Verser le vinaigre de framboise en filet, continuer à battre pendant encore quelques instants puis stopper.
- 4** Si la crème tient au fouet, sa consistance est bonne.
- 5** Insérer une douille cannelée dans une poche. Déposer la poche sur un verre doseur pour plus de facilité, la remplir à l'aide d'une maryse.
- 6** Poser la poche à plat, la lisser en tassant la crème vers la douille. Réserver au frais.

### **Étape 3**

#### Taillage des ingrédients

- 1** Quand le moelleux au maïs a refroidi, le déposer sur une planche à découper. Le tailler en rectangles de la taille des cœurs de saumon.
- 2** Parer ensuite les cœurs de saumon de manière à ce qu'ils soient exactement de la taille des moelleux. Égaliser les bords et les tailler horizontalement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3** Déposer un cœur de saumon sur chaque moelleux, couper les framboises en deux. Réserver.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1** Disposer un cœur de saumon et son moelleux sur chaque assiette de service.
- 2** Sortir la crème à la framboise du réfrigérateur, confectionner de petits monticules de chantilly sur le saumon.
- 3** Décorer les assiettes d'une jolie noisette de crème, déposer une moitié de framboise sur chaque monticule.
- 4** Décorer les framboises d'une petite touche de feuille d'or. Râper quelques zestes de citron vert sur les assiettes et servir.