

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

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

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le coeur de saumon

400 g **Coeur 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**

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.