



Entrées froides aux produits de la mer

Ceviche de saumon, pomme et mache



40 min 30 min 10 min **0** **367**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le ceviche

1 Pavé(s) de saumon
250 g Mâche
1 trait Wasabi
1 Pousses d'épinard
1 cube(s) Bouillon de légumes
3 Citron(s) vert(s)
1 litre(s) Jus d'ananas
250 g Feuille(s) de shiso (perilla)
1 Huile de colza
3 Pomme(s)
50 g Sucre semoule
1 Fleur de sel
1 Radis vert

Étape 1

Préparation du granité et du bouillon

- 1 Verser l'eau et le sucre dans une casserole puis faire chauffer pour réaliser un sirop.
- 2 Laisser chauffer jusqu'à ce que le sucre se soit dissout dans l'eau. Il ne doit pas bouillir.
- 3 Rouler les feuilles de shiso sur elles-mêmes puis les ciseler grossièrement à l'aide d'un couteau de chef.
- 4 Stopper la cuisson du sirop quand le sucre est bien dissout et que l'eau bout. Débarrasser sur le plan de travail.
- 5 Mettre le shiso ciselé dans la casserole de sirop.
- 6 Couvrir la casserole avec une assiette ou un couvercle pour que le mélange infuse mieux. Laisser infuser pendant 5 min.
- 7 Mettre une casserole d'eau sur le feu puis y ajouter le bouillon de volaille. Porter à ébullition le tout.
- 8 Ôter la casserole du feu à ébullition et la poser sur une planche à découper pour réaliser le bouillon de mâche.
- 9 Mettre la mâche dans le bouillon et laisser infuser.
- 10 Mettre le wasabi dans le bouillon à l'aide d'une cuillère et remuer pour bien l'intégrer.

- 11 Verser le bouillon dans une cuve ou un saladier à bords hauts.
- 12 Mettre un mixeur plongeant dans la cuve et mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 13 Vérifier la couleur du bouillon, il doit être bien vert, goûter et rectifier en wasabi si nécessaire.
- 14 Verser de l'eau froide dans un saladier et mettre la cuve de bouillon de mâche dedans pour le faire refroidir plus rapidement et pour garder la belle couleur verte.
- 15 Mettre de la glace pilée ou des glaçons dans un saladier.

Étape 2

Confection du granité

- 1 Verser le jus d'ananas dans un saladier et ajouter l'infusion de shiso.
- 2 Mettre la préparation au congélateur pour plusieurs heures.
- 3 Gratter la préparation toutes les 15 à 20 min pour lui donner l'aspect émietté d'un granité.

Étape 3

Préparation de la purée de pommes

- 1 Bien rincer les pommes.
- 2 Couper les pommes en 4 et en retirer le coeur.
- 3 Tailler les quartiers en petits morceaux pour accélérer le mixage. Les mettre dans un récipient à bord haut.
- 4 Mixer les pommes à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Ajouter le jus d'un demi-citron vert pour éviter que la purée de pommes ne s'oxyde.
- 6 Il est possible d'utiliser un blender pour cette étape.
- 7 Réserver la purée de pommes au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation du saumon

- 1 Lever la peau du pavé de saumon à l'aide d'un couteau de chef. Retirer toutes les impuretés.
- 2 Tailler le pavé de saumon en fines lamelles.
- 3 Récupérer le jus d'un citron vert. Le réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer une cuillère de purée de pommes au fond d'une assiette creuse.
- 2 Verser deux à trois cuillères à soupe de bouillon de mâche par dessus la purée
- 3 Tremper les tranches de saumon dans le jus de citron puis les disposer par dessus la purée de pommes.
- 4 Ne pas trop tremper le saumon dans le citron pour éviter que l'acidité ne cuise le poisson.

- 5 Déposer une cuillère de granité à l'ananas sur le saumon.
- 6 Ajouter une pincée de gomashio ainsi que quelques gouttes d'huile de sésame sur le saumon.
- 7 Détailler quelques tranches de radis noir à l'aide d'une mandoline et le déposer sur le poisson.
- 8 Décorer de quelques pousses de shiso et d'un peu de zeste de citron vert.