

RECETTES DE SAUMON FUMÉ

TABLE DES MATIÈRES

SAUMON CLAUDE POSTEL.....	5
BLINIS AU SAUMON FUMÉ	6
MILLE FEUILLE AUX DEUX SAUMONS ET AU COMTE	7
RILLETTES DE SAUMON	8
TAGLIATELLE À LA SAUGE ET AUX DEUX SAUMONS.....	9
RILLETTES DE SAUMON	10
SAUMON	11
DEUX SAUMONS AU YAOURT VERT.....	12
TARTARE DE SAUMON	13
LA PRODUCTION DE SAUMON FUMÉ	14
FÉTTUCINE EN CRÈME AU SAUMON FUMÉ	15
PÂTES AU SAUMON FUMÉ.....	16
ROULÉ DE SAUMON FUMÉ AUX PETITS LÉGUMES	17
LE RÂBLE DE SAUMON FUMÉ	18
SALADE DE PÊCHEUR.....	19
TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ.....	20
TOASTS AU SAUMON.....	21
PÂTES AU SAUMON FUMÉ.....	22
ROULADES DE SAUMON FUMÉ.....	23
SALADE DE POISSONS FUMÉS.....	24
ŒUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ	25
SAUMON FUMÉ AUX ŒUFS MOLLETS.....	26

SAUMON SAUCE CITRON VERT.....	27
SAUMON SUR CANAPÉ.....	28
TARTE AU SAUMON.....	29
TARTE AU SAUMON.....	30
CŒUR DE FILET DE SAUMON AUX ÉPICES DOUCES	31
DEUX SAUMONS AU CURRY.....	32
ÉMINCÉ DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA FUMÉ.....	33
RISOTTO AU SAUMON	34
CRÊPES AU SAUMON.....	35
COULIBIAC	36
PÂTE AU SAUMON DE MERSEY POINT.....	38
AVOCATS À LA PARISIENNE.....	39
CANAPÉS AVOCAT ET SAUMON FUMÉ	40
PAPILLONS AU SAUMON FUMÉ	41
FILET DE SOLE AU SAUMON FUMÉ.....	42
POMMES DE TERRE À LA CRÈME ET AU SAUMON.....	43
QUENELLES DE BROCHET AU SAUMON FUMÉ.....	44
QUEUE DE LOTTE AU SAUMON FUMÉ	45
ROUELLE DE SAUMON AUX ÉPINARDS	46
CORNETS DE SAUMON FUMÉ.....	47
QUICHE AU SAUMON	48
QUICHE AU SAUMON FUMÉ.....	49
BROUILLADE À LA SCANDINAVE	50
COURONNE DE SAUMON	51
BRANDADE DE SAUMON FUMÉ	52
MELI-MELO DE SAUMON AUX ŒUFS MOLLETS.....	53
MOUSSE DE SAUMON.....	54
SAUMON ½ FUMÉ GRILLÉ, SAUCE RAIFORT	55

CAVIAR D'AUBERGINES EN PANNEQUETS DE SAUMON FUMÉ	56
ŒUFS FARCIS AU SAUMON	57
ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ AUX ASPERGES.....	58
TARTE À L'OIGNON	59
TERRINE D'ŒUFS AU SAUMON	60
TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ (2)	61
BEURRE DE SAUMON FUMÉ	62
BROCHETTES DE SAUMON FUMÉ.....	63
MOUSSE DE SAUMON FUMÉ EN TERRINE.....	64
PIZZA RAPIDE AU SAUMON FUMÉ	65
POMMES DE TERRE FARCIES AU SAUMON FUMÉ	66
QUICHE AU SAUMON FUMÉ.....	67
TOMATES FARCIES AU SAUMON FUMÉ	68
TERRINE AUX POIREAUX ET DEUX SAUMONS.....	69
SUPRÊME DE POULET FARCI AU CHÈVRE ET SAUMON FUMÉ.....	70
SAUMON FUMÉ SUR PUMPERNICKEL.....	71
SAUMON FUMÉ À LA RUSSE	72
SAUMON FUMÉ FLEURI	73
SAUMON FUMÉ ET ASPERGES	74
SAUMON FUMÉ EN CACHETTE.....	75
SAUMON FUMÉ AUX NOUILLES CHINOISES	76
SAUMON FUMÉ AU PAIN DE SEIGLE.....	77
SAUMON FUMÉ AU GUACAMOLE	78
SAUMON FUMÉ À LA MOUSSE DE POIVRE VERT	79
SALADE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ	80
SALADE DE KAKI, POMÉLO ET SAUMON FUMÉ	81
ROULEAUX DE PRINTEMPS AU SAUMON.....	82
ROULADE DE SAUMON CRU MARINÉ À LA MOUSSE DE SAUMON FUMÉ.....	83

QUENELLES DE POISSON.....	84
PIZZA EXPRESS AU SAUMON FUMÉ.....	85
PÉTONCLES ET FETTUCCINE AU SAUMON FUMÉ	86
PÂTES YET-CA-MEIN AUX CUBES DE SAUMON FUMÉ.....	89
MILLE-FEUILLE D'OEUFS BROUILLÉS AU SAUMON FUMÉ	90
MOUSSE D'ARTICHAUT AU SAUMON FUMÉ.....	91
LINGUINE AU SAUMON FUMÉ.....	92
PAUPIETTES DE SAUMON FUMÉ	93
TARTARE DE SAUMON FUMÉ.....	94
VERDURETTE DE SAUMON FUMÉ À L'AVOCAT.....	95
ESCALOPPE DE VEAU AU CHEDDAR ET SAUMON FUMÉ.....	96
FLAN DE SAUMON FUMÉ À L'ORANGE ET CÂPRES	97
SALADE D'AVOCATS, DE PAMPLEMOUSES ET DE SAUMON FUMÉ	98
CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ ET POIVRON RÔTI.....	99
LINGUINI CRÉMEUSES AU SAUMON FUMÉ	100
GALETTES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ.....	101
FRITTATA AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH.....	102
FRITTATA AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH.....	103
FETTUCINI AU SAUMON FUMÉ ET TOMATES SÉCHÉES	104
FEUILLES DE SAUMON FUMÉ ET TIAN D'AVOCAT ET DE CREVETTES	105
DÉLICES AU SAUMON FUMÉ	106
DÉLICES D'ENDIVES AU SAUMON FUMÉ.....	107
CROSTINI AUX CREVETTES ET AU SAUMON FUMÉ	108
CRÊPES AU SAUMON FUMÉ	109
AVOCATS AU SAUMON FUMÉ	111
BAGEL AU SAUMON FUMÉ.....	112
BOUCHÉES DE SAUMON FUMÉ	114

Saumon Claude Postel

- 4 tranches de saumon frais
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 échalotes françaises
- 1 verre de sherry [peut être remplacé par du porto]
- 150 g de beurre doux
- 50 g de crème à 35%
- jus de 1/2 citron
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre du moulin
- 2 c. à soupe de persil haché fin

Étape 1

Hacher les échalotes et les faire cuire dans le sherry, jusqu'à réduction à sec.

Incorporer la crème et le beurre, coupé en très petits morceaux.

Saler et poivrer.

Faire réduire à feu vif en faisant attention à ce que le feu ne brûle pas les bords de la casserole.

Ajouter le jus de citron et réserver au chaud.

Étape 2

Sur chaque tranche de saumon frais, placer une tranche de saumon fumé.

Faire cuire trois minutes, dans une grande sauteuse beurrée au pinceau.

Étape 3

Verser la sauce, bien chaude, dans quatre grandes assiettes tièdes.

Lorsque la première tranche de saumon commence à devenir d'un blanc rosé, la cuisson est terminée.

La mettre sur la sauce.

Parsemer de persil haché, tout autour.

Servir et déguster aussitôt.

Blinis au saumon fumé

Confectionner des blinis.

- 130 g de farine
- 1/8 litre de lait
- 1 pincée de sel
- Sucre 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1 œuf

La mayonnaise:

- 2 jaunes œuf
- 1 verre d'huile
- 1 cuil. à soupe de vinaigre (facultatif)
- Sel, poivre

Mélanger les jaunes œuf avec la moutarde et l'assaisonnement.

Délayer peu à peu toute l'huile en mince filet, dans les jaunes œuf.

L'huile s'incorpore et la mayonnaise commence à prendre.

La mayonnaise doit être bien ferme. Incorporer le vinaigre en dernier. (facultatif)

Dans un cul de poule, disposer la farine en fontaine.

Ajoutez-y le sucre, le sel, la levure, le jaune œuf et le lait tiède.

Mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Monter le blanc œuf en neige et l'incorporer délicatement à la pâte.

Cuire à la poêle chaude légèrement huilé en formant des galettes de 10-12 cm de diamètre avec une cuillère.

Laisser dorer et retourner.

Retirer de la poêle, réserver.

Tartiner le blinis froid de mayonnaise ou de beurre pommade et poser une tranche de saumon fumé.

A l'aide d'un emporte pièce détailler des toasts individuels en forme de ronds, triangles ou carrés.

Décorer avec une pluche (sommités des tiges ou des feuilles de cerfeuil, de persil, ou de cresson.) de cerfeuil ou d'aneth et d'un peu de citron.

Mille feuille aux deux saumons et au comte

- Base 150 g de Comté doux,
- 100 g de saumon fumé,
- 400 g de saumon frais,
- 250 g de pommes de terre,
- 1 branche de persil,
- 300 g de tomates,
- 50 g d'échalote,
- 1 dl de crème,
- 50 g de beurre,
- 1 dl de Côtes du Jura blanc,
- huile pour friture.

Épluchez et lavez les légumes; ciselez les échalotes; mondez et épépinez les tomates, puis coupez les en petits dés.

Beurrez un plat, parsemez d'échalotes ciselées, dés de tomates, persil haché; déposez le saumon frais détaillé en 4 morceaux; ajoutez le vin blanc, sel, poivre et un petit peu d'eau ou de fumet de poisson si possible; portez à frémissement sur le feu puis finissez la cuisson à four moyen (200°C) 5 mn environ.

Faites frire les pommes de terre coupées en tranches de 2 mm.

Retirez les morceaux de saumon frais, réservez le liquide de cuisson dans une casserole et réduisez-le au 4/5e.

Montez les millefeuilles dans le plat en couches successives: Saumon fumé, chips, saumon frais, comté râpé, chips, saumon fumé, comté râpé.

Ajoutez la crème à la réduction et réduisez de nouveau pour obtenir une sauce presque nappante.

Versez la sauce autour des millefeuilles puis passez à four chaud (220°) pendant 10 minutes environ afin de gratiner.

Rillettes de saumon

- 400 g de saumon (frais ou surgelé),
- 300 g de saumon fumé,
- 100 g œufs de saumon
- 200 g de beurre,
- 2 jaunes œufs,
- 1 c à soupe d'huile.

Court bouillon:

- 3/4 litre d'eau,
- un verre de vin blanc sec,
- 2 carottes,
- 1 oignon,
- un bouquet garni,
- sel,
- poivre.

Pour servir citron, ciboulette ou persil haché à volonté.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués, laissez cuire 20 mn, plongez-y le saumon, laissez cuire 12 mn.

Laissez refroidir dans le court-bouillon.

Égouttez, retirez la peau et les arêtes, puis émiettez la chair en vous aidant des dents d'une fourchette.

D'autre part, passez le saumon fumé au mixeur avec les œufs de saumon, ajoutez à ce mélange le beurre ramolli en pommade, puis les jaunes œufs et l'huile. Incorporez le tout au saumon cuit et mettez la préparation dans une terrine.

Présentez-la telle quelle sur le buffet, chacun pouvant se servir, ou tartinez-en des canapés garnis de citron et d'herbes hachées.

Tagliatelle à la sauge et aux deux saumons

- 320 g de tagliatelle aux œufs
- 150g de saumon frais
- 150g de saumon fumé
- 100g de beurre non salé
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- 10 feuilles de sauge fraîche

Faire fondre le beurre dans une petite casserole et ajouter les feuilles de sauge.

Faire rissoler jusqu'à ce que la sauge soit bien croquante.

Retirer du feu et garder au chaud.

Cuire les pâtes. Réserver une tasse d'eau de cuisson.

Les égoutter rapidement en les laissant un peu mouillées de l'eau de cuisson.

Verser les pâtes dans un plat de service préchauffé.

Ajouter les 2 saumons, bien tranchés, en lanières et les 2/3 du parmesan,

Ajouter une cuillerée d'eau de cuisson si la préparation est trop sèche.

Ajouter la sauce et mélanger soigneusement.

Servir dans des assiettes chaudes en saupoudrant avec le fromage restant.

Rillettes de saumon

- 400g de saumon frais,
- 200g de saumon fumé,
- de l'aneth ou du basilic frais,
- de la crème fraîche (environ 15 cl).

Faire cuire le saumon frais au court-bouillon

Découper le saumon fumé en fines lamelles

Trier le saumon cuit pour enlever la peau et les arêtes

Dans un saladier, mélanger à la main saumon cuit, saumon fumé, aneth ou basilic hache et crème fraîche légèrement battue.

Voilà, au frais une heure ou deux et servir avec des rondelles de citron.

Saumon

- 800 g de saumon frais sans peau ni arêtes
- 200 g de filet de saumon fumé
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 jaunes œufs
- le jus de un demi-citron
- 125 g de fromage blanc (type Fjord)
- 100 g de beurre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet d'aneth
- 50 g d'œufs de truite
- sel, poivre blanc

Faites cuire le saumon frais coupé en morceaux à la vapeur pendant 12 min environ (ou 5 min au micro-ondes).

Laissez-le tiédir et mettez-le dans le bol d'un robot avec l'huile, les jaunes œufs, le jus de citron, le fromage blanc, le beurre mou, la ciboulette et la moitié de l'aneth.

Salez, poivrez et mixez à grande vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une farce assez fine.

Coupez le de filet en deux dans le sens de l'épaisseur.

Garnissez un moule à cake de film alimentaire puis tapissez-le entièrement de tranches de saumon fumé en les laissant dépasser sur les côtés.

Étalez une couche de farce, mettez un morceau de filet, à nouveau de la farce, puis l'autre morceau de filet.

Terminez par la farce. rabattez les tranches de saumon par-dessus et mettez au frais au moins 4h

Démoulez sur un plat et ôtez délicatement le film plastique.

Décorez avec les œufs de truite et l'aneth réservé.

Découpez à l'aide d'un couteau électrique.

Deux saumons au yaourt vert

- 20g de saumon Fumé,
- 25g de saumon frais
- 5 feuilles de laitue
- 1/8 d'oignon nouveau
- 4 cuillères à café de yaourt.

Cuire le saumon frais à la vapeur,

Le hacher grossièrement avec le saumon fumé, la laitue et l'oignon,

Mélanger le tout au yaourt,

Tartare de saumon

- la chair d'un saumon de 2 kg
- saumon fumé environ 400 g(coupés au couteau).
- une c. à s. de câpres
- 3 citrons verts
- un bouquet d'aneth
- un bouquet de persil hachés
- trois oignons rouges hachés très fin
- sauce Worcestershire
- quelques grains de poivre vert auparavant macérés dans un petit verre de vodka
- vodka,
- sel

Mélanger le tout

La production de saumon fumé

Nettoyage:

À l'arrivée dans le fumoir le poisson est salé dehors pour détruire la protection (chaux) que tous les poissons ont.

À peu près une heure plus tard le saumon est lavé avec l'eau sous pression et puis il est prêt pour le traitement.

Notre eau est stérile, avec un système spécial des filtres pour prolonger la conservation avant la vente, sans ajouter aucun produit chimique.

Filetant (Filleting):

Avec un couteau bien aiguisé on coupe le poisson en deux, pour avoir deux longs filets.

L'arête centrale, a encore un peu de viande, celle-ci est conservée pour d'autres recettes.

Après avoir été tranchés, les filets sont départis de leurs arêtes et lavés pour la salaison.

Salaison:

Les filets sont mis dans un mélange de sel, sucre brun et des herbes. (La recette est un secret bien tenu par tous les fumoirs !).

La durée de salaison dans ce mélange dépend de la taille du filet, normalement de 8 à 14 heures.

Les filets sont alors prêts à être fumés.

Fumage (Smoking):

On fume sans utiliser de ventilateur électrique, uniquement avec la chaleur de la fumé naturelle.

Ce n'est pas idéal pour une "production en série", mais cette méthode prévient le développement d'un goût amer sur la peau.

On fume généralement avec de l'érable, au Canada, ailleurs on utilise différentes essences.

Six ou huit heures plus tard, selon la taille, le poisson a fini de fumer dans une chaleur 22° celcius.

Après le fumage, on peut utiliser un ventilateur électrique pour faire sécher l'humidité qui été produite par le poisson durant le processus de fumage.

La touche finale:

Les filets sont refroidis jusqu'à 2-3° celcius.

Et puis avec une pince à épiler, on enlève les arêtes que l'on retrouve encore sur certains filets.

À ce moment, le produit est prêt à être couper en tranches et mis en emballage sous vide. La production de saumon fumé

Féttucine en crème au saumon fumé

- 4 c. à table de beurre,
- 2 c. à table de farine,
- 1 pincée thym, basilic et origan,
- 6 brindilles de persil, hachées,
- 1 cube d'assaisonnement Maggi Fondo,
- 8 onces de saumon fumé en dès,
- 1 1/2 tasses de crème double,
- sel et poivre,
- 1 livre de féttucine,

Faire fondre le beurre, y celer la farine et cuire 2 ou 3 minutes, en brassant.

Ajouter les fines herbes et le cube d'assaisonnement, qu'on aura défait en pâte avec un peu d'eau.

Ajouter le saumon et, lentement et en brassant, la crème.

Saler et poivrer au goût et chauffer, sans toutefois laisser bouillir.

Verser la sauce sur les nouilles

Pâtes au saumon fumé

Les pâtes (spaghettis, nouilles ou autres) sont cuites comme d'habitude.

La sauce

Dans du beurre, faire fondre des échalotes émincées, ajouter le saumon fumé émincé lui-aussi juste pour le réchauffer (disons 2-3 minutes) poivrez et salez au goût (attention le saumon est déjà salé).

Verser de la crème fraîche et dès qu'elle est chaude servir sur les pâtes bouillantes

Roulé de saumon fumé aux petits légumes

Fouetter un verre de crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit très ferme.

Saler, poivrer.

Ajouter de la ciboulette hachée, un jus de citron, un filet d'huile d'olive, réserver au frais.

Râper une carotte, hacher grossièrement une petite branche de céleri et une branche d'épinard.

Râper un peu de navet.

Blanchir ces légumes, les rafraîchir.

Les mélanger à la crème.

Disposer cette farce sur une tranche de saumon fumé, rouler le saumon.

Poser sur une tranche de pain de campagne blanc grillé

Le râble de saumon fumé

Le râble de saumon est prélevé dans la partie charnue du poisson.

Sa coupe "en côtelette" restitue au saumon jamais congelé, tout le fondant et la subtilité des parfums donnée par un fumage léger.

Déguster avec crème fraîche, très peu aromatisée de fines herbes, pommes de terre en robe des champs tièdes et pain grillé.

Éviter tous les parfums d'accompagnement agressifs qui nuiraient à la finesse de ce produit.

Salade de pêcheur

- Un verre et demi de riz
- de la mayonnaise fait maison
- du ketchup
- 200g de crevettes décortiquées
- 150g de saumon fumé
- Une vingtaine de bâtonnets de surimi
- Une quinzaine d'olive verte
- de l'huile d'olive

Faire cuire le riz dans de l'eau salée

Lorsqu'il est "Al dente"; l'égoutter et le mettre dans un grand saladier

Le mouillé avec un filet d'huile d'olive

Faire la mayonnaise maison puis la mélanger avec une cuillère à café de ketchup

Couper le surimi en morceau et l'ajouter au riz ainsi que les crevettes préalablement décortiquées.

Incorporer à ce mélange la mayonnaise au ketchup

Bien mélanger le tout

Puis ajouter les olives laver à l'eau chaude et coupée en rondelle

Mélanger le tout

Puis ajouter le saumon fumé coupé en morceau et mélanger une dernière fois délicatement

Enfin mettre au frais ce chef d'œuvre!

Remarque : Faire la recette une demi-journée à l'avance, de façon à avoir une salade bien fraîche lorsque vous la sortirez du frigo.

Tagliatelle au saumon fumé

- 400 g de tagliatelle
- 150 g de saumon fumé
- 2 dl de crème fraîche
- 1 petite boîte œufs de saumon
- sel et poivre
- parmesan râpé (pour servir)

Faire cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau salée, 8 à 10 minutes.

Remuer de temps en temps pour éviter qu'elles collent.

Goûter régulièrement pour éviter qu'elles ramollissent trop.

Les égoutter et les verser rapidement dans un plat bien chaud.

Verser par-dessus la crème fraîche, les remuer rapidement et disposer par-dessus le saumon fumé coupé en lanières et les œufs de saumon.

Manger très chaud avec du parmesan râpé.

Selon le goût, on peut aussi saupoudrer les pâtes d'aneth finement ciselé en même temps que l'on verse la crème fraîche

Toasts au saumon

- 150 g de mascarpone
- 100 g de saumon fumé
- 10 tranches de pain de mie
- sel
- poivre
- aneth
- citron

Hacher le saumon et l'incorporer au mascarpone, saler et poivrer.

Ôter la croûte de pain de mie, couper en triangles ou dans la forme souhaitée, faire griller.

Tartiner les tranches avec la crème obtenue et décorer avec de fines tranches de citron et des petites touffes d'aneth.

Pâtes au saumon fumé

- Cuire 400 a 500 g de pâtes, al dente, égoutter

Sauce au saumon fumé :

- 4 dl de crème ou demi-crème,
- 2 c. à soupe de vermouth sec,
- un peu de zeste de citron râpé
- 1 boîte de fonds d'artichauts (300 g env.)
- aneth
- 2 à 3 c. à soupe de parmesan
- 150 g de saumon fumé en lanières

Faire cuire doucement la crème, le vermouth et le citron pendant 10 min env.

Ajouter égouttés, les artichauts coupés en petits dés.

Ajouter un peu d'aneth frais haché.

Assaisonner avec sel et poivre, et incorporer le parmesan râpé.

Mélanger la sauce aux pâtes chaudes et ajouter le saumon fumé

Roulades de saumon fumé

Râpez très finement un petit céleri-rave, arrosez-le d'un filet de citron.

Mélangez-le à 150 g de crème fraîche épaisse, assaisonnez.

Farcissez 4 tranches de saumon de ce mélange et roulez en cornets.

Présentez sur un plat garni de quartiers de citron.

Salade de poissons fumés

- 300 g de saumon fumé,
- 300 g d'esturgeon fumé,
- 3 avocats frais,
- citron,
- 1 botte de cresson.

Sauce:

- 6 à 8 c à soupe d'huile d'arachide,
- 2 c à soupe de vinaigre de Xérès,
- 1 c à soupe de jus de citron,
- 1 échalote,
- 2 c à soupe de persil et de cerfeuil haché,
- 1 c à soupe de poivre vert,
- sel,
- poivre.

Disposez les tranches de saumon et d'esturgeon sur le plat de service.

Pelez les avocats, coupez la chair en tranches et citronnez-les.

Répartissez-les sur le plat de service.

Décorez-le de bouquets de cresson.

Préparez la sauce avec tous les ingrédients indiqués et versez-en un peu sur la salade.

Servez le reste à part.

Vous pouvez remplacer l'esturgeon par de l'anguille fumée ou des morceaux de truites fumées.

Œufs brouillés au saumon fumé

- 8 œufs sel poivre
- 40 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- 1 c à soupe de persil haché
- 4 fines tranches de saumon fumé
- Toasts grillés
- citron à volonté.

Battez légèrement les œufs avec l'assaisonnement, versez-les dans une casserole beurrée placée sur feu doux.

Faites-les cuire en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que les œufs soient pris mais encore crémeux.

Ajoutez la crème et le persil haché.

Répartissez les œufs sans attendre sur des assiettes individuelles

Saumon fumé aux œufs mollets

- 1 tranche de saumon fumé,
- 1 œuf,
- 3 c à soupe de crème,
- 1/4 de jus de citron,
- des feuilles de salade.

Dans une casserole d'eau chaude versez un peu d'huile et de vinaigre et faites-y pocher un œuf pour le cuire mollet.

Dans une casserole verser 1/4 de jus de citron, 3 c à soupe de crème fleurette et 5 baies de genièvre, battez bien pour faire épaissir.

Mettez de la salade sur une assiette, posez dessus la tranche de saumon et par-dessus l'œuf mollet, refermez la tranche de saumon sur l'œuf, versez la crème

Saumon sauce citron vert

- beurre de saumon fumé,
- 40 g de saumon fumé,
- quelques brins de ciboulette,
- 20 g de beurre,
- 1/4 de jaune œuf,
- 15 g de chapelure (finition),
- 1 citron vert,
- sel,
- poivre.

Sauce au citron vert:

- 1 c à soupe de vin blanc,
- 1 c à soupe de Noilly Prat,
- 0,75 dl de fumet de poisson en paquet,
- 0,50 dl de crème double,
- 15 g de beurre,
- 10 g d'échalote,
- sel,
- poivre.

Beurre de saumon fumé:

- passer le saumon fumé au hachoir.
- Laver et couper finement la ciboulette.
- Mélanger le saumon fumé, la ciboulette hachée, le 1/4 de jaune œuf et le beurre ramolli.
- Saler et poivrer.

Prélever les zestes du 1/4 de citron vert (retirer la partie blanche sur l'écorce) et hacher finement.

Réserver.

Sauce au citron:

Faire réduire presque à sec le vin blanc et le Noilly avec 10 g d'échalote hachée.

Ajouter les 0,75 dl de fumet de poisson, réduire de moitié, puis mouiller avec 0,50 dl de crème double et porter à nouveau à ébullition.

Saler et poivrer. Hors du feu, monter la sauce en y incorporant les 15 g de beurre et un filet de citron vert.

Passer au chinois et réserver. Poser les 2 escalopes de saumon dans un plat.

Répartir le beurre de saumon sur les 2 filets en le lissant soigneusement, puis les cuire pendant 2 à 3 minutes sous le gril de votre four. Le saumon doit rester bien rose

Parsemer les 15 g de chapelure sur les escalopes pour absorber le gras, avant de les dresser sur une assiette. Les entourer de la sauce au citron vert et saupoudrer le tout de citron vert haché. Un concassé de tomates relevé d'un peu de basilic se marie à merveille avec ce saumon.

Saumon sur canapé

- 100 g de saumon fumé,
- 4 jaunes œufs,
- 4 filets d'anchois dessalés,
- 1 c à soupe de câpres,
- 1 c à soupe de beurre,
- 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne,
- 1 tasse de ciboule hachée,
- 4 tranches de pain,
- laitue.

Sur un plat de service, faites un lit de feuilles de laitue.

Déposez-y les tranches de pain garnies de la farce suivante.

Hachez finement le saumon fumé.

Mélangez-le avec deux jaunes œufs cuits durs et écrasés ainsi que des filets d'anchois hachés, des câpres, du beurre et du poivre de Cayenne.

Passez cet ensemble au mixer.

Garnissez d'un mélange de hachis de deux jaunes œufs cuits durs et de la ciboule hachée

Tarte au saumon

Garnissez un fond de tarte de pâte brisée et faites cuire à blanc 10 mn.

Battez à la fourchette 1/4 de litre de crème fraîche et un filet de citron.

Ajoutez 2 ou 3 tranches de saumon fumé coupé en petits morceaux.

Versez ce mélange sur le fond de tarte et faites cuire 25 mn à four moyen

Tarte au saumon

- 250 g de pâte brisée,
- 4 tranches de saumon fumé,
- 3 œufs,
- 1 pot de crème fraîche de 25 cl,
- 1 botte de ciboulette,
- 1 noix de beurre,
- poivre.

Préchauffer le four à 200°C°.

Étaler la pâte et en garnir un moule à tarte beurré.

Piquer le fond à la fourchette.

Battre les œufs avec la crème fraîche.

Ajouter la ciboulette coupée finement aux ciseaux.

Poivrer.

Verser 3 c à soupe de ce mélange dans le fond du moule.

Découper chaque tranche de saumon en lanières assez larges.

En poser la moitié dans le moule puis recouvrir du mélange et terminer en disposant les dernières lamelles de saumon.

Surveiller le dessus de la tarte et recouvrir de papier d'aluminium quand elle commence à se colorer.

Cœur de filet de saumon aux épices douces

- 1 cœur de filet de saumon fumé,
- 300 g de poireaux,
- 200 g de fenouil,
- 5 cl d'huile d'olive,
- 2 pièces d'anis étoilé,
- 1 clou de girofle,
- 3 branches de thym,
- 1 dl de crème fraîche,
- sel,
- poivre.

Éplucher et laver poireaux et fenouils.

Couper le fenouil en tranches de 2 cm d'épaisseur et environ 4 cm de longueur.

Couper les poireaux en tranches de 2 cm.

Mettre à cuire tous les légumes, épices et herbes avec l'huile d'olive dans une grande casserole.

Après 3 min, ajouter 2 dl d'eau ou de vin blanc, et laisser cuire 15 min à couvert sur feu doux.

Égoutter et récupérer le jus.

Y incorporer la crème.

Fouetter, saler et poivrer.

Couper le cœur de filet de saumon en 2.

Napper et servir.

Deux saumons au curry

- 4 tranches de saumon fumé,
- 4 filets de saumon frais,
- 15 cl de crème fraîche,
- poudre de curry,
- jus de citron.

Lever la peau des filets, bien enlever les arêtes avec une pince à épiler.

Cuire les filets à la dernière minute, dans une poêle chaude légèrement beurrée, sur une seule face (rosés).

Dans une casserole à feu très doux, faire réduire la crème avec 1 c. à c. de curry.

Disposer dans l'assiette la tranche de saumon fumé, tapisser d'un peu de sauce.

Poser le filet cuit et arroser légèrement d'un filet de citron.

Accompagner d'une purée de lentille cuites à l'eau, parfumée à la coriandre fraîche.

Émincé de saumon sauvage d'Alaska fumé

- 8 tranches de saumon sauvage d'Alaska fumé,
- 8 belles noix de Saint Jacques sans corail,
- 4 c. à s. d'huile d'olive,
- le jus d'1 citron,
- 1 belle truffe,
- 400 g de pourpier,
- 3 branches d'aneth,
- sel,
- poivre.

Émincer la truffe. Nettoyer les noix de Saint Jacques, les émincer finement dans l'épaisseur et les déposer dans un plat creux.

Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, quelques pluches d'aneth, le sel et le poivre, et mélanger délicatement le tout.

Laisser macérer au moins 1 h au réfrigérateur.

Laver avec précaution le pourpier pour ne pas le casser, puis l'égoutter.

Couper le saumon en morceaux.

Dans les assiettes de service, déposer joliment les morceaux de saumon, les noix de Saint-Jacques égouttées, le pourpier et la truffe.

Arroser le tout avec le jus de macération, décorer de pluches d'aneth.

Risotto au saumon

- 500 g de riz long,
- 300 g de saumon fumé,
- 150 g de parmesan râpé,
- 50 g de beurre,
- 300 g de crème fleurette,
- sel.

Rincer le riz dans une passoire sous l'eau courante, le faire cuire à gros bouillons dans une grande quantité d'eau salée.

Le goûter en cours de cuisson, afin de le garder "al dente".

L'égoutter.

Pendant la cuisson du riz, monter la crème en chantilly.

Verser le parmesan dans une grande casserole, le faire fondre à feu doux avec le beurre, ajouter la moitié du saumon finement haché.

Porter sur le feu quelques secondes, ajouter le riz en remuant.

Laisser chauffer.

Hors du feu, incorporer la crème chantilly, verser le tout dans le plat de service, décorer du reste de saumon coupé en lamelles.

Crêpes au saumon

- Saumon fumé en tranche (1 par crêpe)
- Crêpes (2 par personne)
- Jus de citron (1/2)
- 1 sachet de gelée dans 1/4 de litre d'eau
- 500cc Crème fraîche
- Sel + Poivre

Disposer la tranche de saumon sur la crêpe.

Tartiner avec le mélange crème fraîche + citron

Rouler la crêpe fourrée

Disposer sur un plat allant au four

Recouvrir avec la fin de la crème

Mettre au four.

Coulibiac

Pâte Brisée:

- 300 g de farine,
- 150 g de beurre,
- 1 jaune d'œuf,
- eau,
- sel.

Garniture:

- 150 g de riz brun étuvé,
- 1 filet de lotte de 600 g (ou 2 de 300 g),
- 200 g de saumon fumé en tranches minces,
- 150 g de crème fraîche épaisse,
- 1 gros oignon,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 40 g de beurre,
- aneth frais,
- citron.

Court-bouillon:

- 1 verre de vin blanc sec,
- 1 bouquet garni,
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle,
- 1 carotte.

Préparer la pâte Brisée en mélangeant farine, beurre, eau et sel.

Laisser reposer.

Pendant ce temps, dans une sauteuse faire rissoler au beurre l'oignon émincé et le riz brun.

Lorsqu'il change de couleur verser 2 fois 1/2 son volume de bouillon très chaud.

Saler, poivrer.

Faire cuire jusqu'à complète absorption du liquide.

Laisser refroidir.

Préparer le court-bouillon.

Mettre dans un faitout 1/2 litre d'eau, l'oignon piqué d'un clou de girofle, le bouquet garni, la carotte pelée, le vin blanc; saler, poivrer.

Laisser frémir pendant 20 minutes, puis faire pocher la lotte 15 minutes à feu doux.

L'égoutter et la laisser refroidir.

L'envelopper dans les tranches de saumon fumé.

Ajouter la crème fraîche au riz refroidi, mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Préchauffer le four à 210°C.

Beurrer un moule à gâteau.

Étaler la pâte Brisée.

En prélever les 2/3, tapisser le moule.

Réserver 1/3 de la pâte pour le couvercle.

Verser dans le moule la moitié du riz, poser dessus le filet de lotte enveloppé dans le saumon.

Recouvrir avec le riz.

Poser le couvercle.

Sur tout le pourtour, pincer avec les doigts pâte du dessous et pâte du dessus pour souder.

Pratiquer une cheminée au centre du couvercle.

Badigeonner la surface au jaune d'œuf.

Enfourner pour 35 minutes.

Servir chaud en entrée.

Décorer d'aneth et de citron.

Décoration du plat: aneth frais et citron.

Pâte au saumon de Mersey Point

- 1/4 lb de saumon fumé
- 1/2 lb de filets de maquereaux fumés
- 8 oz de fromage à la crème léger
- 2 c. à c. de jus de citron frais
- 1 c. à c. Horseradish
- Poivre du moulin

Parer les maquereaux.

Réunir tous les ingrédients et les réduire en purée.

Réfrigérer.

Servir sur canapés.

Avocats à la parisienne

- 2 avocats
- 4 œufs
- 4 fines tranches de saumon fumé
- 1 citron
- 3 c de mayonnaise

Faire durcir les œufs 10 mn dans de l'eau bouillante.

Coupez-les en deux, broyer le jaune à part, et le blanc aussi.

Mélanger séparément avec une cuillerée de mayonnaise.

D'autre part couper les avocats en deux.

Retirez la pulpe et passez-la au tamis fin.

Diviser la pulpe en deux parties égales, mélanger une partie avec le jaune, l'autre avec le blanc.

Mettre une tranche de saumon à plat, masquer la moitié avec le jaune, l'autre moitié avec le blanc.

Rouler la tranche de saumon sans la fermer complètement.

La placer dans l'écorce d'avocat qu'on aura salée et arrosé de jus de citron.

Canapés avocat et saumon fumé

Pelez et dénoyautez 1 gros avocat; citronnez légèrement la pulpe et passez-la ou mixer avec 2 fromages frais carrés demi-sel et quelques brins de cerfeuil, ciboulette et estragon.

Salez, poivrez, ajoutez une pincée de paprika et mixez encore pour avoir une pâte bien lisse.

Tartinez de cette purée des tranches de pain de mie.

Garnissez de lamelles de saumon fumé, d'une noisette de crème épaisse et d'un petit morceau de citron.

Papillons au saumon fumé

- 1 oignon
- 120 grs de saumon fumé
- c. à soupe d'huile d'olive vierge
- sel
- 50 grs de beurre
- jus d'½ citron,
- 2 c. à soupe de cognac
- 250 ml de crème fraîche sucrée
- 500 grs de papillons
- ½ c. à café de poivre blanc

Éplucher l'oignon et le râper finement.

Couper le saumon en fines tranches.

Faire chauffer l'huile d'olive et la moitié du beurre.

Y verser la moitié du saumon et laisser cuire environ 5 minutes.

Incorporer le jus de citron et le cognac.

Mélanger le reste du saumon avec la crème fraîche dans un plat.

Cuire entre-temps les papillons al dente.

Égoutter et verser avec le reste du beurre dans le plat.

Bien mélanger les nouilles avec les deux sauces au saumon et poivrer.

Filet de sole au saumon fumé

- 4 filets de sole
- 4 tranches de saumon fume
- 200 g d'amandes effilées
- 1 boîte de crème liquide
- sel
- poivre
- ciboulette

Couper les filets de sole et les tranches de saumon fumé dans le sens de la longueur.

Saler et poivrer la sole, placer sur chaque filet une tranche de saumon et un peu d'amandes (la moitié du total) et en faire des rouleaux.

Placer ces rouleaux sur une plaque beurrée allant au four et faire cuire 5 minutes au four moyen.

Ajouter la crème (salée et poivrée), ajouter le reste des amandes sur les rouleaux et continuer la cuisson encore 10 minutes.

En les sortant du four, parsemer de ciboulette ciselée.

Il en résulte un plat bicolore pale (blanc et rose) alors on peut l'accompagner des légumes de couleurs vives, tels que les carottes et les brocolis

Pommes de terre à la crème et au saumon

- 4 pommes de terre à chair ferme
- persil haché
- 1 cuillère à soupe d'oignon haché
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe œufs de saumon (à défaut œufs de lompe) de la cressonnette
- beurre,
- noix de muscade
- sel et poivre.

Cuire les pommes de terre à l'eau avec leur pelure (le temps de cuisson est fonction de la taille des pommes de terre).

Lorsqu'elles sont cuites les couper en deux dans la longueur et les vider.

Réduire la chair de pommes de terre en purée et y incorporer un morceau de beurre.

Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Remplir les demi-pommes de terre de ce mélange et garder au chaud.

Couper le saumon en lamelles, le mélanger avec le persil et l'oignon haché.

Mélanger la crème et les œufs de saumon.

Mettre dans une assiette une pomme de terre sur un lit de cressonnette, recouvrir de lamelles de saumon puis napper avec la crème mélangée aux œufs

Quenelles de brochet au saumon fumé

- 8 grosses quenelles de brochet
- 1 belle tranche de saumon fumé

Sauce:

- 50 g de beurre
- 40 g de farine
- 1/2 litre de lait (ou 1/4 litre de lait et 1/4 litre de fumet de poisson)
- sel
- poivre
- 1 c à café de concentré de tomates
- 75 g de crevettes grises cuites et décortiquées

A volonté, quelques crevettes bouquets pour décorer.

Faites fondre le beurre, saupoudrez de farine, remuez pendant quelques minutes sans laisser prendre couleur.

Mouillez de lait, assaisonnez, laissez épaissir pendant 15 mn en remuant.

Ajoutez le concentré de tomates et les crevettes, gardez au chaud.

D'autre part, faites pocher les quenelles 15 mn à l'eau frémissante.

Égouttez-les et enroulez-les dans une languette de saumon fumé.

Rangez les quenelles dans un plat à gratin, nappez de sauce et faites gratiner.

Décorez à volonté de crevettes bouquets.

Queue de lotte au saumon fumé

- 1 kg de queue de lotte
- 400 g de saumon fumé
- 2 c à soupe d'échalotes prêtes à l'emploi
- 20 g de beurre
- 2c à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 dl de vin blanc sec
- quelques pluches d'aneth
- sel
- poivre

La veille, faire décongeler les queues de lotte dans un plat, dans le bas du réfrigérateur ainsi que le saumon fumé.

Le jour même, couper la lotte en morceaux.

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre sans le laisser noircir y faire revenir les morceaux de lotte sur feu moyen.

Ajouter les échalotes les faire dorer légèrement et mouiller avec le vin blanc.

Saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Ajouter la crème fraîche et le saumon fumé coupé en morceaux.

Donner un bouillon.

Dans les assiettes de service, déposer les morceaux de lotte et le saumon fumé, décorer de pluches d'aneth, servir avec des pommes vapeur ou des fonds d'artichauts cuits vapeur.

Rouelle de saumon aux épinards

- 4 belles tranches de saumon fumé
- 1 kg d'épinards
- œufs

Béchamel:

- 1 grand verre de lait
- 50 g de beurre
- 50g de farine
- sel
- poivre

Cuire les épinards 20 mn dans l'eau bouillante salée.

Les hacher au moulin à légumes.

Préparer une béchamel avec les ingrédients.

Couper finement 3 œufs durs.

Les lier avec une cuillerée à soupe de béchamel.

Une fois la préparation refroidie, ajouter 4 jaunes œufs, puis les 4 blancs battus en neige, sel, poivre et muscade.

Sur un papier sulfurisé beurré et fariné, étaler cette pâte.

Cuire à four moyen sur une plaque pendant 20 mn.

Au sortir du four, déposer délicatement le papier sulfurisé sur un linge humide.

Étaler les tranches de saumon et les œufs durs sur la pâte, avant de rouler délicatement et de la laisser plusieurs heures au réfrigérateur.

S'accompagne d'un coulis de tomate fraîche.

Cornets de saumon fumé

- saumon fumé,
- un petit suisse,
- une cuillerée à soupe de crème fraîche,
- une grosse cuillerée à soupe de raifort râpé,
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
- un oignon,
- un demi-citron.

Mélangez le petit suisse, la crème fraîche et le raifort jusqu'à obtention d'une crème légère et mousseuse.

Disposez régulièrement cette composition sur les tranches de saumon.

Roulez celles-ci en forme de cornet et rangez-les en éventail sur un plat rond.

Arrosez d'huile d'olive.

Décorez de rondelles d'oignon cru et de tranches de citron.

Quiche au saumon

Foncez un moule à tarte bourré de pâte brisée.

Fouettez 2 œufs avec 2,5 dl de crème fraîche.

Ajoutez 2 tranches de saumon fumé coupé en petits morceaux et 150 g de crevettes décortiquées.

Salez (peu) et poivrez.

Versez la préparation sur la pâte et faites cuire 30 mn à four moyen.

Quiche au saumon fumé

- 200 g de saumon fumé,
- 3 œufs,
- 20 cl de lait,
- 20 cl de crème
- fraîche,
- 10 g de beurre,
- poivre.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm et en garnir un moule préalablement beurré.

Remonter légèrement les rebords de la pâte afin d'obtenir une crête régulière.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait et la crème fraîche.

Poivrer mais ne pas saler.

Détailler les tranches de saumon fumé en bandes de 3 cm de large, les répartir sur le fond de tarte.

Verser la préparation dessus.

Cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 25 minutes.

Brouillade à la scandinave

- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 8 œufs
- 150 g de filets de saumon fumé
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
- 130 g de beurre
- 2 brins d'aneth frais ou 2 cuil. à soupe d'aneth (surgelé)
- sel, poivre

Préchauffez le gril du four.

Évidez légèrement les tranches de pain de campagne de leur mie.

Récupérer la mie et hachez-la grossièrement.

Faites-la dorer quelques instants à la poêle dans 30 g de beurre et réservez-la.

Beurrez légèrement l'intérieur du pain et faites le griller pendant 5 min dans le four.

Détaillez finement les filets de saumon fumé en lanières.

Cassez les œufs dans une casserole à fond épais.

Salez et poivrez les et battez les à la fourchette.

Ajoutez 70 g de beurre coupé en parcelles.

Faites cuire à feu doux (ou au bain-marie) en remuant constamment jusqu'à ce que les œufs épaississent tout en devenant crémeux.

Hors du feu, ajoutez la crème et la mie de pain poêlée

Mélangez rapidement, puis incorporez la moitié du saumon fumé et un brin d'aneth ciselé.

Répartissez cette brouillade dans le creux des tranches de pain chaud.

Recouvrez la avec le reste du saumon fumé et des plumets d'aneth.

Servez sans plus attendre.

Couronne de saumon

- 400 g de saumon fumé en tranches
- 1 petit concombre
- 10 œufs de caille
- 2 sachets de gelée au madère
- 1 brin d'estragon
- 1 brin d'aneth
- 50 g d'œufs de saumon

Pour la sauce:

- 20 cl de crème liquide très froide
- 2 cuil. à soupe de sauce raifort
- sel, poivre blanc du moulin

Préparez la gelée en suivant les indications inscrites sur les sachets mais avec seulement 75 cl d'eau.

Faites cuire les œufs de caille 3 min dans de l'eau bouillante pour qu'ils soient mollets, plongez-les dans de l'eau froide et égalez-les.

Versez un peu de gelée dans le fond d'un moule à savarin et placez-le dans le réfrigérateur.

Coupez le concombre en 2 dans la longueur et formez des lanières avec un couteau économe.

Faites-les blanchir 3 min dans de l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les sous l'eau froide et égouttez-les à fond.

Dès que la gelée est prise au fond du moule posez en couches successives 10 demi-œufs de caille face coupée vers le fond, des lanières de concombre et de saumon, puis des feuilles d'estragon et d'aneth.

Coulez un peu de gelée, ajoutez le reste du saumon, du concombre et des œufs de caille.

Poivrez.

Remplissez de gelée et mettez au frais 4 h au moins.

Fouettez la crème en chantilly. ajoutez peu à peu le raifort, salez, poivrez et réservez au frais.

Pour servir, plongez le fond du moule quelques instants dans de l'eau tiède démoulez la couronne sur un plat disposez la crème au centre et décorez œufs de saumon.

Brandade de saumon fumé

- 350 g de saumon fumé.
- 400 g de pommes de terre de type BF15.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
- Sel et poivre blanc du moulin.
- Gruyère râpé, frais de préférence.

Préchauffez votre four à thermostat 5.

Épluchez les pommes de terre et lavez-les à l'eau froide.

Coupez-les en cubes de 2 cm. de côtés et faites-les cuire à l'eau dans une large casserole comme pour la cuisson d'une purée de pommes de terre.

Passez les pommes de terre au presse-purée au-dessus d'une large terrine, puis à l'aide d'une spatule en bois, ajoutez la crème épaisse, l'huile d'olive et assaisonnez de sel et poivre blanc du moulin.

Coupez les tranches de saumon fumé en lanières de 1 cm. de large environ et passez-les brièvement au robot-coupe en prenant soin de ne pas trop les hacher.

Si vous ne possédez pas de robot-coupe, hachez grossièrement le saumon fumé pour que le saumon ne soit pas réduit en purée.

Ajoutez le saumon fumé à la purée de pomme de terre et ajoutez 100 g de gruyère râpé.

Mélangez le tout et versez dans un plat ovale pouvant aller au four.

Mettez au four la brandade de saumon fumé pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement chaud.

Sortez la brandade du four, recouvrez-la de gruyère râpé et faites-la gratiner en dessous du grill au moment de servir.

Meli-melo de saumon aux œufs mollets

- 4 œufs
- 250 g de feuilles de roquette
- 200 g de queues de crevettes roses décortiquées
- 250 g de cœur de filet de saumon fumé
- 4 cuil. à soupe œufs de truite
- 1/2 poivron jaune
- 1 petite courgette
- 6 tomates cerise
- 2 brins d'aneth ciselés

Pour la sauce:

- 15 cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de framboises
- le jus de 1 citron
- sel, poivre blanc

Préparez les œufs mollets: plongez-les 7 min dans de l'eau bouillante.

égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide avant de les écaler.

Lavez et épongez la salade.

Coupez la courgette en bandes fines et le demi-poivron en lamelles.

Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 1min puis passez-les sous l'eau froide et égouttez-les.

Coupez le saumon et les tomates en dés.

Mélangez la crème, le jus de citron, le vinaigre, du sel et du poivre, et réservez la sauce au frais.

Posez les œufs mollets dans un saladier, ajoutez les autres ingrédients de la salade et servez aussitôt.

Mousse de saumon

- 300g de saumon frais
- 3 tranches de saumon fumé
- 200g de crevettes roses
- 200g de crème fraîche
- 1 œuf
- 1 sachet de court bouillon
- le jus d'un demi-citron
- sel, poivre

Préparer le court bouillon, y pocher le saumon frais, puis le laisser refroidir dedans.

Décortiquer les crevettes et les hacher finement avec le saumon fumé.

Battre la crème fraîche glâce jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement consistante.

Pelucher le saumon, enlever les arêtes, l'émietter.

L'ajouter au hachis de saumon fume et crevettes.

Incorporer œuf, le jus de citron, sel, poivre

Puis ajouter délicatement la crème fouettée.

Bien mélanger et verser cette préparation dans un moule a cake.

Placer toute une nuit au réfrigérateur.

Une heure avant de servir, démouler le cake sur un plat de service

Découper en tranches un peu épaisses

Décorer de crevettes roses, de fines tranches de citron, et de ciboulette hachée.

Variante: mettre une cuillère à café de pastis dans la crème.

Saumon ½ fumé grillé, sauce raifort

- 4 tranches de saumon ½ fumé de 60 g
- 1 concombre
- ¼ botte d'aneth

Vinaigrette :

- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre

Sauce raifort :

- 1 litre de crème
- 2 cuillères à soupe de raifort préparé
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- ½ jus de citron
- Sel, poivre

Purée de céleri :

- 500 g de céleri boule
- ¼ litre de lait
- ¼ de litre de crème liquide

Épluchez le céleri boule et le couper en gros cube.

Mettez dans une casserole les cubes de céleri, le lait et la crème.

Laissez-les cuire 20 minutes.

Égouttez-les puis passez-les au moulin à légumes ou mieux au mixeur pour les réduire en purée.

Prenez le concombre, enlevez les pépins et faites des spaghetti.

Assaisonnez-les avec la vinaigrette et l'aneth haché finement.

Sauce raifort :

Réduire la crème de moitié, ajoutez progressivement le raifort, moutarde et le jus de citron. Ne pas faire bouillir.

Passez un coup de mixeur

Rectifiez l'assaisonnement.

Sur le gril, faites griller votre saumon.

Finir de tiédir le saumon au four 2 minutes.

Disposez harmonieusement la garniture puis le saumon et la sauce raifort sur les assiettes tièdes.

Caviar d'aubergines en pannequets de saumon fumé

- 1,2 kg Aubergine
- 50 g Olive noire dénoyautées (a la Grecque ou niçoises)
- 1 Gousse d'ail
- 1 dl Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de Ciboulette ciselée
- 400 g. Saumon fumé débité en fines tranches
- Sel
- poivre du moulin
- Salade
- feuilles de chêne pour le décor

Couper en deux les aubergines dans le sens de la longueur.

Les poser sur une plaque de cuisson.

Les badigeonner légèrement d'huile d'olive, saler et poivrer.

Mettre à four chaud 180° pendant 20 à 30 minutes.

Lorsque les aubergines sont souples sous la pression du doigt, les retirer.

Les débarrasser de leur chair à l'aide d'une cuillère à soupe.

Si la chair est trop humide, extraire toute l'eau de végétation en les mettant dans un linge et en les pressant.

Passer cette chair légèrement au mixer.

Ajouter les olives dénoyautées et hachées ainsi que l'ail écrasé et haché finement..

Ajouter une ou deux cuillères à soupe d'huile d'olive, la ciboulette ciselés, saler et poivrer.

Réserver 1 à 2 heures.

DRESSAGE DES PANNEQUETS:

Dans les tranches de saumon fumé, débiter douze rectangles de 10 à 12 cm de long sur 5 à 6 cm de large.

Déposer sur ces rectangles une cuiller à soupe de caviar d'aubergines.

Rouler ensuite le saumon fumé pour obtenir des rouleaux réguliers.

Bien lisser les extrémités.

Disposer dans chaque assiette 3 rouleaux par convive.

Juste avant de servir, agrémenter la présentation des pannequets avec quelques feuilles de chênes et des pointes de ciboulettes.

Œufs farcis au saumon

- 6 œufs durs
- 100 grammes de saumon fumé
- 4 c à soupe de crème fraîche 1
- citron
- feuilles de salade
- petits morceaux de poivron ou de tomate à volonté.

Écalez les œufs, coupez-les en deux, retirez les jaunes.

Passez-les au mixeur avec le saumon fumé.

Joignez la crème et du jus de citron au goût.

Farcissez les blancs avec cette préparation, décorez de dés de poivron et de feuilles de salade à volonté

Rouleaux de saumon fumé aux asperges

- 1 lb d'asperges fraîches
- 1 lb de saumon fumé en tranches très fines

Sauce crémeuse aux épinards

- 2 c. à s. de beurre
- 1 oignon haché menu
- 2 tasses de crème 35% (fleurette)
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

Couper la partie fibreuse des asperges de façon qu'elles dépassent à peine la largeur des tranches de saumon.

Les faire cuire à l'eau salée en veillant à ce qu'elles restent assez fermes (surtout la pointe).

Enrouler chaque asperge dans une tranche de saumon.

Déposer les rouleaux sur un plat de service, couvrir et réfrigérer.

Servir avec la sauce crémeuse aux épinards chaude en saucière.

Sauce crémeuse aux épinards

Laver les épinards et les cuire tels quels jusqu'à ce qu'ils aient fondu.

Égoutter et presser les épinards pour en extraire l'eau.

Les hacher menu.

Réserver.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire cuire l'oignon en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit tendre.

Ajouter les épinards et la crème.

Laisser mijoter, à découvert, de 10 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement, incorporer le sucre, la muscade, le sel et le poivre (au goût).

Cette sauce peut être préparée 2 jours à l'avance.

Dans ce cas, la réchauffer au bain-marie.

Tarte à l'oignon

- 1/2 bloc de pâte Brisée (surgelée)
- 750 g d'oignons
- 4 tomates
- 35 g de beurre
- 1 filet d'eau
- 100 g de saumon fumé en petites tranches
- 8 à 10 olives noires (facultatif)
- 2 cuillères d'huile
- sel
- poivre

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ.

Cuire à blanc.

Émincer et cuire les oignons dans la matière grasse.

Ajouter un filet d'eau.

Laisser sécher sur feu vif à découvert.

Ajouter les tomates épépinées, pelée et coupées en morceaux.

Verser les légumes sur la tarte préalablement cuite.

Découper le saumon en languettes.

Garnir en croisillons.

Au centre de chaque carré formé par les languettes de saumon, piquer une olive.

Arroser d'huile et dorer à four chaud 20 mn.

Servir bien chaud.

Le saumon peut être remplacé par des anchois, des sardines, les olives peuvent être remplacées par des rondelles œufs durs

Terrine d'œufs au saumon

- 10 œufs
- 2 tasses d'herbes hachées (persil, ciboulette, estragon)
- 4 tranches assez épaisses de saumon fumé
- 300g de gelée en bloc du charcutier, en boîte, ou préparée avec un sachet
- 2 c à soupe de vin blanc,
- mayonnaise

Faites durcir les œufs (10 mn à l'eau bouillante), passez-les sous l'eau froide du robinet pour pouvoir les écaler plus facilement.

Laissez-les refroidir, puis hachez-les au couteau et mélangez-les à la moitié des herbes.

Répartissez les œufs dans une terrine en alternant avec des tranches de saumon.

Faites fondre la gelée parfumez-la avec le vin blanc et versez-la sur les œufs.

Faites prendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Ajoutez à la mayonnaise le reste des herbes.

Servez la terrine coupée en tranches, avec cette sauce verte.

Vous pouvez remplacer le saumon fumé par du saumon cru mariné dans du citron

Tagliatelles au saumon fumé (2)

- 450 g de farine
- 4 jaunes œufs
- 200 g de saumon fumé
- 100 g œufs de saumon
- 30 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de vinaigre d'alcool blanc
- quelques brins d'aneth
- sel
- poivre.

Mélangez 400 g de farine tamisée avec 10 g de sel fin.

Creusez-la en fontaine et versez-y les jaunes œufs et le vinaigre.

Incorporez peu à peu la farine.

Amalgamez l'ensemble jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Roulez-la en boule et placez-la au réfrigérateur pendant 1 h.

Découpez la boule de pâte en quatre pâtons.

Étalez les pâtons au rouleau sur le plan de travail fariné, en longues bandes épaisses d'1 millimètre.

Farinez-les légèrement sur les deux faces et laissez-les sécher 30 min à plat sur un torchon.

Roulez ensuite les rectangles sur eux-mêmes, sans les serrer, et coupez-les en rondelles d'1/2 centimètres de large.

Déroulez les spirales obtenues en les écartant bien pour les empêcher de s'agglutiner.

Coupez les tranches de saumon en lanières.

Lavez et séchez l'aneth.

Faites cuire les pâtes 3 à 4 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée additionnée d'huile.

Elles sont cuites quand elles remontent à la surface de l'eau.

Égouttez-les et versez-les dans une sauteuse.

Sur feu doux, ajoutez le beurre, puis les lanières et les œufs de saumon et mélangez.

Versez les pâtes dans un plat chaud et décorez d'aneth

Beurre de saumon fumé

- 100 g de beurre
- 50 g de saumon fumé
- jus de 1 citron
- Sel, poivre

Mixer le saumon fumé en purée.

L'incorporer au beurre pommade (beurre travaillé de façon à obtenir la consistance d'une pommade) avec un jus de citron et l'assaisonnement.

Réserver au frais.

Brochettes de saumon fumé

- Piments jaunes
- Cubes de saumon fumé
- Champignons frais
- Piments rouges
- Mangue (facultatif)
- Marinade pour champignons (1 Lb)
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile d'olive
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de thym
- $\frac{1}{4}$ c. à thé d'estragon
- Sel et poivre au goût
- 1 oignon haché

Bien mélanger les ingrédients de la marinade.

Couper les champignons en quartier, verser la marinade sur les champignons et laisser mariner 1 à 2 heures.

Alterner sur des petits cure-dents de fantaisies les légumes, le saumon fumé et les champignons

Dressage :

Servir sur un peu de luzerne.

Décorer l'assiette avec un peu de carotte râpée sur une feuille de laitue Boston et la moitié d'une tranche de citron

Mousse de saumon fumé en terrine

- 250 g de saumon frais, sans peau et coupé en petits morceaux
- 250 g de saumon fumé, coupé en tranches
- 1 trait de cognac
- 1 cuillerée à soupe de grains de poivre
- 1/2 l de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de poivre
- Huile d'olive

Faire sauter le saumon frais dans de l'huile d'olive sur feu doux.

Remuer avec une spatule pendant la cuisson, flamber ensuite avec le cognac, réserver et laisser refroidir.

Passer le saumon fumé avec la moitié de la crème dans un cutter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Y mélanger le saumon frais cuit, les grains de poivre et le restant de la crème.

Laisser refroidir et servir.

Pizza rapide au saumon fumé

- 4 petites tortillas
- 100 ml de salsa
- 8 champignons frais
- 1 oignon rouge
- fromage emmenthal râpé
- 200 gr de cubes de saumon fumé

Étendre le quart de la sauce salsa sur une tortilla.

Recouvrir de champignons frais émincés, de rondelles d'oignon rouge et de fromage emmenthal râpé.

Répéter l'opération sur chacune des tortillas.

Placer au four à 350 ° F jusqu'à ce que le fromage soit bien doré (environ 10 à 15 minutes).

Sortir du four et recouvrir chaque pizza de saumon fumé en cubes.

Pommes de terre farcies au saumon fumé

- 6 très grosses pommes
- 1 lb d'épinard frais
- ½ tasse de beurre
- 3 c. à table de farine tout usage
- 1 c. à table de basilic séché
- 2 ½ tasses crème épaisse
- 2 jaunes d'œufs
- ½ tasse de fromage Haverti râpé
- 1 lb de cubes de saumon fumé

Préchauffer le four à 350° F

Découper une calotte de ½ po sur le dessus de chaque pomme et réserver.

Évider la pomme en laissant ¼ po de pulpe contre la peau et prendre soin de ne pas percer la peau.

Disposer les pommes sur une plaque à biscuits.

Saisir rapidement les épinards à feu vif dans ¼ tasse de beurre.

Hacher et réserver.

Faire fondre le reste du beurre et y incorporer la farine.

Ajouter le basilic et 2 tasses de crème, laisser mijoter jusqu'à épaississement.

Fouetter les jaunes d'œufs dans le reste de la crème et incorporer à la sauce.

Ajouter le fromage, mélanger et réserver.

Disposer la moitié du saumon au fond des pommes.

Ajouter ensuite les épinards avec une cuillère et couvrir avec le reste du saumon.

Remplir avec la sauce.

Remettre la calotte sur les pommes et faire cuire au four jusqu'à ce que la peau soit tendre, 15 à 20 minutes.

Servir avec un riz Pilaf, de maïs en grains et de piments doux rôtis ou avec des scones au fromage.

Quiche au saumon fumé

- $\frac{3}{4}$ de tasse de cubes de saumon fumé en cube ou hachés finement
- Cubes de saumon fumé
- 2 c. à table de ciboulette (ou échalote) hachée finement
- $\frac{1}{2}$ de tasse d'Havarti à l'aneth Cayer râpé
- $\frac{1}{4}$ de tasse de gruyère râpé (facultatif)
- 3 œufs battus
- 1 tasse de lait entier
- sel et poivre au goût
- 1 abaisse de pâte brisée

Méthode :

Foncer une assiette à quiche ou (à tarte) avec la pâte brisée.

Cuire l'abaisse au four à 400° F pendant 5 minutes puis retirer du four et laisser reposer.

Baisser la température du four à 375° F

Hacher finement les cubes de saumon fumé et la ciboulette (ou les échalotes).

Répartir le saumon et la ciboulette sur l'abaisse refroidie.

Saupoudrer le fromage par dessus.

Verser sur le tout le mélange d'œuf et de lait, salé et poivré.

Enfourner et cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre de la quiche en ressorte propre.

Accompagné d'une petite salade de saison !

Tomates farcies au saumon fumé

- 8 tomates de taille moyenne
- 300 g de saumon fumé
- 125-200 ml de crème épaisse (35%)
- 1 paquet de 250 g de fromage à la crème
- un petit bouquet d'aneth
- ciboulette
- Sel et poivre

Enlever le pédoncule des tomates;

Retirer le dessus avec un bon couteau;

Évider la tomate en conservant 4-5 millimètres autour - avec la peau c'est plus facile car on a plus de liberté de mouvement;

Déposer dans une passoire pour que la chair des tomates s'égoutte;

Passer le saumon fumé au mélangeur pour le réduire en purée avec la crème et le fromage à la crème afin d'obtenir une consistance homogène et onctueuse - si le mélange est trop compact, ajouter de la crème;

Hacher l'aneth finement pour obtenir l'équivalent d'une cuillerée à soupe; introduire dans la crème;

Remplir les tomates de ce mélange à l'aide d'une douille, sinon d'une cuillère;

Déposer un brin d'aneth ou piquer deux brins de ciboulette dans chaque tomate;

Mettre au réfrigérateur;

Couper en très petits dés la chair des tomates;

Saler et poivrer; réfrigérer;

Au moment de servir, déposer 2 tomates par assiette, un peu de laitue et les tomates en dés en garniture;

Arroser d'un filet d'huile.

Terrine aux poireaux et deux saumons

- tranches de saumon fumé
- saumon frais
- parures de saumon que vous pouvez demander chez votre poissonnier
- 1 poireau
- sachet de gélatine en poudre ou feuille de gélatine
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1/2 citron vert par 500 ml de gélatine
- sel et poivre blanc
- huile pour la terrine

Préparer le court-bouillon en faisant mijoter le vert du poireau, la carotte, l'oignon et les parures de saumon dans l'eau bouillante pendant 2 heures;

Filtrer;

Remettre dans la casserole;

Couper le blanc de poireau en filaments dans le sens de la longueur;

Plonger dans le court-bouillon et laisser cuire pendant 15 minutes environ;

Pendant la cuisson des blancs de poireau, couper le saumon frais en filets de 2 cm d'épaisseur, 2 cm de largeur et une longueur équivalente à votre terrine - on peut aussi mettre deux morceaux bout à bout;

Déposer vos filets de saumon dans une passeoire;

Déposer sur la casserole;

Couvrir et laisser cuire à la vapeur pendant 5 minutes;

Retirer;

Délayer la gélatine dans le court-bouillon chaud - prendre la quantité désirée;

Saler et poivrer;

Presser le jus de citron vert dedans;

Égoutter les blancs de poireau.

Montage

Huiler une terrine en terre cuite, en porcelaine - n'importe quel matériau mais jamais en métal;

Tapiser le fond et les parois de la terrine de tranches de saumon fumé;

Déposer deux filets de saumon;

Ensuite quelques filaments de blancs de poireau;

Recommencer l'opération une seconde fois en déplaçant les filets de saumon pour qu'ils ne soient pas superposés exactement aux premiers;

Verser doucement la gélatine refroidie sans être prise;

Recouvrir le tout de tranches de saumon fumé;

Réfrigérer;

Juste avant de servir, démouler et déposer dans une assiette de service;

Trancher avec un couteau bien tranchant pour ne pas déchiqueter le saumon

Suprême de poulet farci au chèvre et saumon fumé

- 4 poitrines (suprêmes) de poulet désossées
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 tranches de saumon fumé émincé
- 80 ml de fromage de chèvre ramolli
- 40 ml de ciboulette hachée
- 15 ml de vert de fenouil haché
- 60 ml d'huile d'olive

Couper les poitrines de poulet en deux dans le sens de l'épaisseur, sans les séparer.

Réserver.

Préparer la farce en mélangeant le fromage de chèvre ramolli, avec la ciboulette, le saumon fumé émincé et le fenouil.

Réserver le reste du fromage pour la sauce.

Déposer les tranches de saumon fumé à l'intérieur des poitrines, ajouter la farce et refermer.

Piquer la chair à l'aide de cure-dents pour que les poitrines restent bien fermées.

Badigeonner d'huile d'olive.

Saisir sur feu vif et retourner délicatement.

Cuire au four à 150° C (300° F) pendant environ 12 minutes.

Sortir du four et réserver.

Sauce au chèvre

- 50 ml de fromage de chèvre
- 2 c. à s. d'échalote française hachée
- 250 ml de vin blanc
- 250 ml de fond de veau ou de volaille
- sel et poivre noir du moulin
- un soupçon de crème épaisse 35 %

Faire réduire l'échalote avec le vin blanc presque à sec.

Ajouter le reste du fromage de chèvre.

Bien faire fondre le fromage et mouiller avec le fond de veau ou de volaille.

Laisser réduire jusqu'à la consistance désirée, assaisonner et crémier légèrement

Saumon fumé sur Pumpernickel

- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 5 ml (1 c. à thé) de raifort
- 175 g (6 oz) de saumon fumé
- fines tranches de pumpernickel
- caviar (facultatif)
- huile d'olive extra-vierge
- poivre fraîchement moulu
- fines lamelles de zeste de citron

Mélanger le beurre avec le raifort.

Étaler sur les tranches de pain et couper en carrés.

Couvrir d'une simple couche de saumon fumé.

Parsemer de caviar.

Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et poivrer.

Garnir de zeste de citron.

Saumon fumé à la russe

- 2 tranches de saumon fumé
- 300 g de pommes de terre
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 c. à café de persil, cerfeuil, ciboulette, estragon
- Sel et poivre

Couper le saumon fumé en grosses lanières. Les réserver dans un grand saladier.

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs pendant 20 min.

Les laisser légèrement tiédir et les peler.

Les couper en fines rondelles et les mettre sur le saumon fumé.

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients qui la compose : vinaigre, sel, poivre, huile et toutes les herbes.

Puis en arroser la salade.

Bien mélanger le tout et servir alors que les pommes de terre sont tièdes

Saumon fumé fleuri

- Saumon fumé du Pacifique tranché
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Poivre
- Ciboulette
- Câpres de boutons marguerites
- Fleurs d'aragula

Disposez les tranches de saumon fumé sur une grande assiette;

Versez un filet d'huile d'olive et un peu de jus de citron, puis poivrez au moulin;

Parsemez de ciboulette, de câpres de boutons de marguerites et de fleurs d'aragula et servez!

Saumon fumé et asperges

- 400 g de saumon fumé
- 4 dl de crème liquide
- 350 g d'asperges (ou de pommes de terre)
- Le jus d'un citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Poser de fines tranches de saumon de fumé sur 4 assiettes de service.

Faire épaissir la crème liquide sur le feu.

Y ajouter du sel, le jus de citron et poivrer.

Cuire les asperges un très court instant dans de l'eau bouillante additionnée d'un peu d'huile d'olive et de sel.

Les égoutter puis les plonger dans la sauce.

Disposer les asperges et la sauce sur les tranches de saumon fumé et servir aussitôt.

Saumon fumé en cachette

- 125 ml (1/2 tasse) fromage feta, émietté
- 300 g (10 oz) saumon fumé, coupé en lanières
- 750 ml (3 tasses) épinards, équeutés et lavés
- 1 boîte (411 g) pâte feuilletée
- Au goût, sel et poivre
- 1 œuf, battu

Préchauffer le four à 190°C/375°F

Rincer le fromage feta sous l'eau froide ; réserver

Faire sauter l'oignon dans l'huile 2 min. Ajouter les câpres et cuire 1 min.

Incorporer le saumon fumé et poursuivre la cuisson 3 min

Ajouter les épinards et cuire 1 min.

Assaisonner et réserver.

Rouler la pâte feuilletée de manière à obtenir 2 rectangles de 40 cm X 20 cm (16 po x 8 po).

Couper ensuite chacun des rectangles en 2 carrés

Déposer la farce de saumon fumé au centre des 4 carrés

Parsemer de fromage feta

Badigeonner le contour de la pâte avec l'œuf.

Refermer de façon à former des baluchons

Badigeonner l'extérieur des baluchons et les déposer sur une plaque

Cuire environ 15 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien cuite

Servir avec des asperges et des pâtes citron et poivre.

Saumon fumé aux nouilles chinoises

- 4 escalopes de saumon écossais Label Rouge de 170 g
- 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
- un demi oignon, finement haché
- 2 morceaux de gingembre frais de 5 cm, émincés finement
- 4 petites gousses d'ail, émincées finement
- 3 cuillerées à soupe de haricots noirs en boîte
- 250 ml de bouillon de poisson
- 1 cuillerée à soupe de saké ou de sherry doux
- 3 cuillerées à soupe de sauce de soja
- 2 cuillerées à soupe et demie de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena®
- 1 kg de nouilles chinoises (précuites)
- 25 g de beurre
- Garniture avec des ciboules

Vous pouvez faire cuire les nouilles pour commencer.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile sur feu moyen.

Faire revenir l'oignon, le gingembre et l'ail pendant 2 minutes

Ajouter les haricots noirs, le bouillon de poisson, le saké/sherry, la sauce de soja et le sucre.

Porter à ébullition et faire cuire pendant 1 minute.

Mélanger la maïzena® avec un peu d'eau et ajouter doucement au mélange contenant les haricots.

Il va épaissir immédiatement, faire cuire 3 à 4 minutes.

Garder au chaud.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et placer le saumon, en le tournant après 2 ou 3 minutes.

Garder au chaud.

Faites chauffer les nouilles dans une grande casserole avec le beurre

Pour servir, placer les nouilles dans un bol, poser le saumon dessus et napper de sauce aux haricots noirs par-dessus.

Garnir avec de la ciboule.

Saumon fumé au pain de seigle

Sauce à l'oseille

- 4 feuilles d'oseille
- 1 c. à thé (5 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) de crème fraîche
- 1/4 tasse (60 ml) de fromage mascarpone
- 4 c. à thé (20 ml) de raifort préparé

Salade

- 3 tasses (750 ml) de mesclun
- 3 c. à table (45 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à table (15 ml) d'huile de noisette
- 1 1/2 c. à thé (7 ml) de jus de citron frais pressé
- 1 c. à thé (5 ml) d'eau de rose
- 1/2 c. à thé (2 ml) de vinaigre de riz
- Sel

Garniture

- 4 tranches de pain de seigle grillées
- 24 tranches de saumon fumé très minces
- 4 œufs de caille cuits au miroir
- Baies roses concassées

Sauce à l'oseille:

Hacher les feuilles d'oseille et les faire suer au beurre.

Retirer du feu, ajouter 1 c. à table (15 ml) de crème fraîche.

Réduire en purée à l'aide d'une fourchette et laisser tiédir.

Ajouter le reste de la crème et le raifort.

Réserver.

Dans un bol, déposer tous les ingrédients de la salade. Mélanger délicatement à l'aide d'ustensiles de service.

Répartir dans les assiettes en laissant un espace au centre de l'assiette.

Tartiner le pain se de seigle de fromage mascarpone et déposer sur la sauce au centre de l'assiette.

Surmonter de saumon fumé et d'un œuf de caille

Déposer une généreuse cuillerée de sauce à l'oseille à côté de la salade .

Garnir de baies roses concassées.

Saumon fumé au guacamole

- 400 g de saumon fumé
- 2 avocats
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 piment ou 1/2 c. à soupe de paprika
- Ail (selon votre goût)
- 8 radis
- 4 carottes
- Salade mixte

Préparer le guacamole en mixant les avocats.

Ajouter le jus de citron en remuant rapidement afin d'éviter que les avocats ne noircissent.

Ajouter l'ail et le piment finement haché.

Saler et poivrer selon votre goût et mélanger le tout: vous obtenez un délicieux guacamole.

Couper les radis et les carottes comme vous le souhaitez.

Servir en disposant la salade et le guacamole dans une assiette avec des toasts de saumon dessus.

Disposer les radis et les carottes autour.

Saumon fumé à la mousse de poivre vert

- 400 g de saumon fumé
- 25 g de poivre vert
- 1 échalote
- 1 citron vert
- 25 g d'huile d'olive
- jeunes feuilles de laitues en décoration

Passer le poivre vert, l'échalote, l'huile et le jus de citron vert au robot pour obtenir une purée;

Réfrigérer jusqu'au moment de servir;

Déposer les tranches de saumon fumé en rosace au centre; verser un filet de sauce à côté;

Servir.

Salade de pommes de terre au saumon fumé

- 400 g de saumon fumé
- 6 pommes de terre
- Salade Roquette
- 1 paquet de petits pois
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

Découper le saumon en fines tranches.

Faire bouillir les pommes de terre, les éplucher, puis les découper en fines lamelles.

Faire également bouillir les petits pois qui doivent rester croquants.

Mettre la salade et les petits pois dans une assiette, recouvrir de pommes de terre et placer le saumon par-dessus.

Couper la ciboulette, l'ajouter à l'huile d'olive, et verser cette sauce sur le saumon avant de servir.

Salade de kaki, pomélo et saumon fumé

- 1 kaki mûr
- 2 pomélos roses
- 90 g (3 oz) scarole
- 1 avocat
- Jus de 2 limes
- 5 ml (1 c. à thé) moutarde de Dijon
- 115 g (4 oz) saumon fumé
- 125 ml (1/2 tasse) huile d'olive
- Au goût sel et poivre blanc

Peler le kaki et couper en tranches

Peler à vif les pomélos et en retirer la chair à l'aide d'un petit couteau

Ciseler la scarole et déposer sur des assiettes de service

Retirer la chair de l'avocat et couper en tranches sur la longueur

Mélanger énergiquement le jus de lime, la moutarde et l'huile d'olive

Assaisonner.

Alterner les tranches de kaki, d'avocat, de saumon fumé et les suprêmes de pomélo

Arroser de vinaigrette et servir aussitôt.

Rouleaux de printemps au saumon

- 220 g de saumon fumé coupé en petits dés
- 4 crêpes de riz, plus un peu de beurre
- 110 g de coriandre fraîche (hachée)
- 55 g d'oignon blanc (cuit)
- 1 cuillerée à soupe de mayonnaise
- 85 g de gingembre frais (râpé)
- 1 pincée de cinq épices
- Feuilles de salade pour la garniture

Préchauffer le four sur thermostat 7 (220 °C)

Dans un saladier, mélanger le saumon, la coriandre, l'oignon, la mayonnaise, le gingembre et les cinq épices.

Étaler les crêpes de riz sur une surface froide et les couper en deux

Placer une petite quantité de mélange au saumon sur chacune et rouler en forme de cigare en pliant les extrémités qui ont été badigeonnées de beurre.

Placer au four et faire cuire pendant 2 à 3 minutes.

Servir sur un lit de salade verte avec de la sauce soja

Roulade de saumon cru mariné à la mousse de saumon fumé

- 500 g de saumon fumé
- 1,5 à 2 kilos de saumon frais - faire lever les filets par le poissonnier
- 250 g de crème
- 2 avocats moyens
- 1 sachet de gélatine en poudre ou 2 feuilles de gélatine
- 1 botte d'aneth ciselé
- 1 quartier de citron
- sel et poivre blanc
- 4 c. à s. d'huile

Vérifier si les filets contiennent encore des arêtes;

Retirer à l'aide d'une pince à épiler; déposer dans un plat;

Frotter avec du sel en calculant 15 g de sel par kilo de saumon;

Poivrer; badigeonner le tout d'huile et de jus de citron;

Saupoudrer d'aneth;

Recouvrir d'un papier film et laisser mariner pendant 12 heures au réfrigérateur.

Montage

Faire fondre la gélatine dans 125 ml d'eau;

Passer le saumon fumé au mélangeur avec la gélatine pour obtenir une purée;

Dans un bol, fouetter la crème pour qu'elle soit bien ferme; incorporer au saumon;

Trancher le saumon en 12 longues et larges tranches fines;

Déposer sur un plan de travail;

Répartir la mousse sur chaque tranche idéalement à l'aide d'une douille, sinon à la cuillère, pour former un boudin sur la longueur de la tranche;

Rouler délicatement; déposer sur une plaque;

Recouvrir de papier film et réfrigérer pendant 3 heures;

Au moment de servir, peler et trancher les avocats;

Déposer 1/2 avocat dans chaque assiette en forme d'éventail;

Garnir avec deux rouleaux de saumon et servir froid

Quenelles de poisson

- 250 g Saumon fumé
- 50 g Crème fraîche
- 1 c. à soupe Aneth ciselée
- 50 g Oeufs de saumon
- 2 c. à soupe Crème fouettée
- 4 Brins d'aneth
- Sel et poivre

Réduire en fine purée au mélanger le saumon fumé et la crème fraîche.

Saler et poivrer.

Ajouter l'aneth et les œufs de saumon. Incorporer la crème fouettée et façonner en boulettes à l'aide de deux cuillères à soupe mouillées.

Dresser sur des feuilles de salade assaisonnées d'une vinaigrette et garnir chaque portion d'un brin d'aneth.

Pizza express au saumon fumé

- 4 petites tortillas de blé entier de 18 cm (7 po)
- 180 ml (3/4 tasse) salsa
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 échalotes, hachées
- 1 poivron vert, en fines lanières
- 6 champignons de Paris, tranchés
- 225 g (1/2 lb) fromage de chèvre, émietté
- 45 ml (3 c. à soupe) basilic frais, ciselé
- 1 pqt (130 g) saumon fumé coupé en morceaux

Préchauffer le four à 180°C/350°F

Déposer les 4 tortillas sur une plaque allant au four

Dans un bol, mélanger la salsa, l'ail et les échalotes. Répartir sur les 4 tortillas.

Recouvrir avec le poivron, les champignons et le fromage

Cuire au four 15 min.

Terminer la cuisson sous le gril du four 2 min.

Sortir les tortillas du four et répartir les morceaux de saumon fumé

Pétoncles et fettuccine au saumon fumé

Bouillon

- 500 ml de bouillon de légumes
- 225 g (8 oz.) des parures de poireaux
- 1/2 bulbe de fenouil - environ 110 g
- 125 ml de vin blanc sec
- 110 g (4 oz.) de saumon fumé
- 15 g (1/2 oz.) de flocons de bonite vendus séchés dans les épiceries asiatiques
- 2 g de graines de coriandre
- 2 g de graines de fenouil
- 2 g grains de poivre noir
- 1 branche de persil
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier

Réduction

- 500 ml de crème épaisse (35%)
- 110 g (4 oz.) de fromage parmigiano reggiano
- 2 g de graines de coriandre
- 2 g de graines de fenouil
- 2 g grains de poivre
- 1 branche de thym
- 1 branche de persil
- 1 feuille de laurier
- 2 jaunes d'oeufs

Fettuccine de poireaux

- 10 poireaux - la partie blanche uniquement
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de jus de citron
- 6 grosses gousses d'ail
- 125 ml de lait
- 15 ml (1 cuillerée à soupe) de sel kosher

Pétoncles

- 450 g (1 lb.) pétoncles
- 60 g (2 oz.) de saumon fumé
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 branche de thym
- 10 ml (2 cuillerées à thé) d'huile de canola
- 15 ml (1 cuillerée à soupe) de beurre

Finition

- persil ciselé
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de jus de citron
- 30 ml (2 cuillerées à soupe) de fromage parmesan râpé

Préparation du bouillon

Couper les blancs de poireaux, parer et réserver;

Nettoyer le vert des poireaux et le hacher finement;

Hacher finement le bulbe de fenouil;

Dans une grande poêle chaude, échauffer les épices quelques secondes sans les brûler afin qu'elles dégagent tout leur parfum; ajouter le beurre, le vert des poireaux, le bulbe de fenouil; laisser suer doucement une vingtaine de minutes sans colorer.

Ajouter le saumon et attendre qu'il perle son huile naturelle;

Verser alors le bouillon de légumes, le vin et amener au point d'ébullition.

Réduire le feu, ajouter les fines herbes, les flocons de bonite et laisser mijoter 40 minutes.

Filtrer le bouillon et réserver.

Préparation de la réduction de crème

Échauffer les épices dans une petite casserole quelques secondes;

Verser la crème, les herbes, le fromage et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié

Ne pas faire bouillir.

Filtrer et laisser refroidir à température ambiante.

Incorporer les jaunes d'oeufs au fouet pour épaissir -

Attention! Si la crème est encore chaude, vous risquez que les oeufs cuisent et s'agglomèrent.

Préparation des "fettuccine" de poireaux

Couper les blancs de poireaux dans le sens de la longueur; laver soigneusement.

Couper en longues lanières comme des fettuccine.

Plonger dans l'eau bouillante avec une pincée de sel et cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Arrêter la cuisson en les plongeant dans l'eau glacée.

Égoutter et réserver.

Couper les gousses d'ail en deux;

Enlever le germe central; déposer dans une petite casserole avec de l'eau et amener au point d'ébullition; retirer; attendre 10 secondes et remettre sur le feu.

Dès l'ébullition, retirer du feu; mettre l'ail dans le lait et chauffer doucement jusqu'à ce qu'il soit bien tendre - cette méthode de double blanchiment et de cuisson au lait enlève toute l'amertume de la gousse et la rend plus digeste.

Préparation des pétoncles

Déposer les pétoncles sur un papier absorbant.

Découper le saumon en fines lanières et tailler ensuite dans le sens de la largeur.

Chauffer une sauteuse ou une poêle jusqu'à ce qu'elle commence à "fumer";

Verser la moitié d'huile de canola et sauter le saumon jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

Réserver.

Chauffer une autre poêle jusqu'à ce qu'elle commence à "fumer";

Verser l'autre moitié d'huile de canola et saisir les pétoncles sur un côté; retourner; ajouter l'ail et le thym.

Lorsque les pétoncles commencent à colorer,

Ajouter le beurre et retirer dès qu'il prend une couleur noisette.

Déposer les pétoncles dans l'assiette de service.

Finition

Réchauffer les fettucine de poireaux dans un peu de réduction de crème;

Garnir avec le persil et le parmesan.

Mélanger le reste de la réduction de crème avec le bouillon (proportion 2/3 crème pour 1/3 bouillon);

, Saler, poivrer;

Ajouter le persil et le jus de citron.

Incorporer à la sauce les gousses d'ail et le saumon;

Réchauffer doucement à feu doux -

Attention de ne pas faire bouillir car la sauce est fragile.

Répartir les fettucine dans les assiette;

Tourner à l'aide d'une fourchette pour obtenir un nid;

Déposer les pétoncles et l'ail autour;

Verser un cordon de sauce sur les pétoncles et garnir avec une branche de fenouil

Pâtes Yet-Ca-Mein aux cubes de saumon fumé

- 200 g Pâtes Yet-Ca-Mein
- 100 g Saumon fumé en cubes
- 30 g Huile de sésame
- 1 Poivron rouge en lamelles
- 1 Poivron vert en dés
- 2 Échalottes vertes hâchées
- 120 ml Champignons en quartier
- 100 ml Pois mange-tout
- 50 ml Sauce asiatique
- 30 ml Gingembre hâché

Faites cuire les pâtes.

Dans une poêle, faites revenir les poivrons, les champignons, les pois mange-tout, le gingembre, les cubes de saumon fumé et l'huile de sésame pendant 5 minutes.

Égouttez les pâtes et placez-les dans un plat.

Ajoutez sur les pâtes votre savoureux mélange de légumes et de saumon fumé.

Versez le jus de cuisson des légumes autour de vos pâtes et décorez avec les échalotes vertes hâchées.

Mille-feuille d'oeufs brouillés au saumon fumé

- 500 g de pâte feuilletée
- 12 oeufs
- 100 g de saumon fumé coupé en petits dés
- 2 c. à s. de crème
- 1/2 botte de ciboulette finement émincée
- 60 g de beurre
- sel et poivre

Préparation de la pâte

Abaisser la pâte au rouleau sur une feuille de papier allant au four légèrement farinée pour obtenir un grand rectangle de 3 mm d'épaisseur;

Prendre le papier par les coins et déposer sur une plaque légèrement humectée d'eau;

Poser dessus une plaque de même dimension que la première;

Enfourner dans un four préchauffé à 210° C. (425° F.) pendant 8-10 minutes;

Retirer du four;

Enlever la plaque du dessus;

Découper en 12 rectangles.

Préparation des oeufs

Dans un bol, battre les oeufs avec la crème;

Saler et poivrer;

Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre;

Verser les oeufs et remuer doucement jusqu'à ce que les oeufs soient cuits;

Retirer du feu; incorporer le reste de beurre pour les rendre plus moelleux;

Incorporer la ciboulette et le saumon fumé.

Dressage

Répartir la moitié du mélange sur 4 rectangles de pâte;

Recouvrir les oeufs d'un deuxième rectangle de pâte;

Recommencer l'opération avec la seconde moitié des oeufs;

Chapeauter d'un troisième rectangle et servir aussitôt.

Mousse d'artichaut au saumon fumé

- 1 boîte de fonds d'artichaut
- 1 t. de yogourt nature (ou crème sure)
- 2 c. à s. de mayonnaise (elle adoucit)
- 1 sachet de gélatine ou 2 feuilles
- 8-10 petites tranches de saumon fumé

Faire dissoudre la gélatine dans 125 ml d'eau bouillante ou suivant le processus habituel mais en calculant toujours un minimum d'eau

Mettre tous les ingrédients sauf le saumon dans le robot jusqu'à l'obtention d'une crème homogène

Tamiser chaque ramequin avec une tranche de saumon fumé verser la préparation sur le saumon en la répartissant dans 8-10 ramequins;

Couvrir, réfrigérer au moins 2 heures; démouler et servir.

À cause du saumon fumé choisir de préférence des ramequins allongés; sinon de petits ramequins ronds et vous placerez les tranches en croix.

Linguine au saumon fumé

- 85 gr. de tranches de saumon fumé émincées
- 125 ml de vin blanc
- 2 échalotes françaises
- Beurre manié
- Câpres
- 500 ml de crème 35%
- 500 ml de fumet de poisson
- Safran
- Basilic

Réduire le vin blanc avec les échalotes françaises finement ciselées presque à sec et ajoutez le fumet de poisson.

Laissez réduire de moitié et liez légèrement avec un beurre manié (1/2 beurre-1/2 farine).

Ajoutez la crème 35% et laissez réduire jusqu'à consistance désirée.

Laissez infuser le safran et le basilic à la toute fin, environ 10 minutes, et passez.

Réservez.

Faites rissoler le saumon fumé dans l'huile d'olive bien chaude,

Ajoutez les échalotes finement hachées et les câpres.

Réchauffez les pâtes dans la sauce et dressez selon la façon désirée.

Garnir de courgettes émincées,

Ajoutez le saumon fumé rissolé sur les pâtes et décorez au goût.

Paupiettes de saumon fumé

- ½ tasse blanc de poireaux en juliennes très fines
- ½ tasse carottes en juliennes très fines
- ½ tasse mayonnaise maison
- 2 cuil.à soupe ciboulette hachée
- 1 cuil à soupe fenouil haché
- 140 gr saumon fumé

Mélangez les juliennes avec la mayonnaise, la ciboulette et le fenouil haché.

Déposez délicatement une petite portion de l'appareil (juliennes mélangées) sur chacune des tranches de saumon fumé et roulez les tranches séparément.

Présentez les petites paupiettes dans une assiette, accompagnées de votre salade préférée.

Arrosez d'une petite vinaigrette à votre goût et pourquoi ne pas ajouter comme garniture quelques morceaux de saumon fumé

Tartare de saumon fumé

- 200 gr filet de saumon
- 1 c. à soupe câpres
- 140 gr saumon fumé tranché
- 40 ml jus de citron
- 100 ml huile d'olive ½ c. à thé poivre du moulin
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à thé moutarde forte
- Sel au goût
- 2 échalotes françaises
- Tabasco quelques gouttes
- 2 c. à thé persil frais haché

Coupez le filet de saumon en petits cubes et réservez.

Hachez les câpres, les échalotes françaises, le persil frais et réservez.

Coupez 20 gr de saumon fumé en juliennes et réservez au froid avec le saumon frais

Mélangez au fouet ou au mélangeur 1 jaune d'oeuf avec la moutarde, 1 c. à thé d'eau froide, bien monter et incorporez très lentement 100 ml d'huile d'olive.

Ajoutez les câpres, les échalotes, le persil et le poivre et ajoutez à la toute fin le jus de citron frais.

Mélangez le saumon cru avec le saumon fumé et ajoutez une quantité de la vinaigrette selon la texture désirée.

Enveloppez le tartare de fines tranches de saumon fumé ou de truite fumée et formez un petit baluchon.

Verdurette de saumon fumé à l'avocat

- 85 gr. de tranches de saumon fumé émincées
- 2 c. à soupe de ciboulette hachée
- 2 c. à soupe de tomates concassées
- 2 c. à soupe d'échalotes françaises hachées
- 60 ml de vinaigre de vin rouge
- 125 ml d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'olives noires hachées

Mélangez le saumon fumé avec l'huile d'olive, la ciboulette hachée, les tomates concassées, les échalotes françaises, les olives noires hachées et le vinaigre de vin rouge.

Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Déposez la préparation à l'intérieur d'un demi avocat et accompagnez d'un mélange de laitue fine.

Arrosez la salade du reste de la vinaigrette au saumon fumé.

Escaloppe de veau au cheddar et saumon fumé

- 8 escalopes de veau
- 8 tranches de saumon fumé
- 8 tranches fines de fromage cheddar
- 1 tasse (250 ml) de champignons finement coupés
- 45 ml (3 c. a s.) d'échalotes françaises hachées
- 125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau ou demi-glace
- 125 ml (½ tasse) de crème 35%
- 15 ml (1 c. soupe) de moutarde de dijon
- 15 ml (1 c. soupe) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. soupe) de persil fraîchement haché
- 45 ml (3 c. soupe) de basilic fraîchement haché

Faites revenir les escalopes de veau dans l'huile d'olive et le beurre jusqu'à l'obtention d'une légère coloration de chaque côté et retirez-les.

Ajoutez le basilic et le persil fraîchement hachés sur les escalopes et déposez le saumon fumé et les tranches de fromage cheddar de façon à bien couvrir chacune des escalopes.

Placez au four à 350 C et retirez lorsque le fromage a commencé à fondre

Sauce :

Faites revenir les champignons dans l'huile d'olive jusqu'à légère coloration, ajoutez les échalotes, la moutarde et le vin blanc.

Laissez réduire presque à sec et ajoutez le fond de veau, laissez réduire du quart et ajoutez la crème.

Laissez mijoter quelques minutes sans ébullition et servez avec les escalopes au cheddar et saumon fumé

Accompagnez de pâtes fraîches ou de pommes de terres vapeur et de légumes de saison.

Flan de saumon fumé à l'orange et câpres

- 160 gr de saumon fumé
- 250 ml (1 tasse) de crème 35%
- 125 ml (1\2 tasse) de lait 2%
- 3 oeufs
- Poivre blanc au goût
- 310 ml (1 1\4 tasse) de jus d'orange
- 125 ml (1\2 tasse) de vin blanc
- 2 c. soupe d'échalote française hachée
- 45 ml (3 c. soupe) de câpres fines

Passez au robot culinaire le saumon fumé, ajoutez 125 ml (1\2 tasse) de crème 35% ,le lait et à la toute fin les oeufs et 1\4 de tasse de jus d'orange.

Beurrez légèrement des petits ramequins de façon à faire une portion entrée par invité.

Déposez l'appareil dans chacun des petits ramequins et cuire au bain-marie (dans un plat contenant de l'eau chaude, déposez vos ramequins de façon à ce que l'eau arrive au rebord des ramequins).

Cuire au four à 300 degrés environ 1 heure ou jusqu'à ce que l'appareil résiste à la pression du doigt .

Laissez reposer quelques minutes avant de démouler.

Sauce :

Faites réduire le vin blanc presque à sec avec l'échalote française, ajoutez 1 tasse (250 ml) de jus d'orange et laissez réduire de moitié, complétez avec 1\2 tasse (125 ml) de crème 35% et laissez réduire à nouveau jusqu'à consistance désirée.

Ajoutez les câpres, que vous aurez bien rincer à l'eau froide, et laissez reposer la sauce.

Présentation :

Préparez quelques suprêmes d'orange, placez les petits flans de saumon fumé au centre des assiettes et nappez avec la sauce à l'orange et câpres.

Ajoutez les suprêmes d'orange et décorez de fenouil ou d'une herbe douce.

Salade d'avocats, de pamplemousses et de saumon fumé

- 225 gr de saumon fumé tranché
- 2 pamplemousses
- 2 avocats, dénoyautés, pelés et coupés en dés
- 15 ml de moutarde forte
- 50 ml d'huile d'olive
- sel et poivre fraîchement moulu
- jus de 1 ½ citron
- feuilles de laitue romaine

Coupez une fine tranche à la base et sur le dessus des pamplemousses.

Avec un couteau bien aiguisé, pelez les pamplemousses à vif, puis séparez en quartiers en insérant le couteau entre la chair et la membrane.

Mettez dans un bol.

Ajoutez les avocats et le saumon fumé aux pamplemousses.

Salez et poivrez généreusement.

Dans un autre bol, mélangez la moutarde, l'huile, le sel, le poivre et le jus de citron.

Ajoutez de l'huile si la vinaigrette est trop forte.

Versez la vinaigrette sur la salade, mélangez doucement et servez sur des feuilles de laitue.

Sauce :

Faites réduire le vin blanc presque à sec avec l'échalote française, ajoutez 1 tasse (250 ml) de jus d'orange et laissez réduire de moitié, complétez avec 1/2 tasse (125 ml) de crème 35% et laissez réduire à nouveau jusqu'à consistance désirée.

Ajoutez les câpres, que vous aurez bien rincer à l'eau froide, et laissez reposer la sauce.

Présentation :

Préparez quelques suprêmes d'orange, placez les petits flans de saumon fumé au centre des assiettes et nappez avec la sauce à l'orange et câpres.

Ajoutez les suprêmes d'orange et décorez de fenouil ou d'une herbe douce.

Cannelloni de saumon fumé et poivron rôti

- 1 grosse aubergine
- 1 gros poivron vert
- 1 gros poivron rouge
- 4 carrés de pâte à lasagne
- 200 gr (4 oz) saumon fumé tranché
- 1 oignon vert haché
- 1 pincée de poudre d'oignon
- 30 ml (2 cuil. table) de mayonnaise
- Vinaigrette :
- 90 ml (6 cuil. table) d'huile d'olive extra vierge
- 30 ml (2 cuil. table) de vinaigre balsamique
- Sel et poivre au goût

Rôtissez environ 2 heures, à feu doux, 150° C (300° F), l'aubergine entière, préalablement piquée plusieurs fois à la pointe du couteau, ainsi que les poivrons, en les retournant délicatement de temps en temps.

Une fois l'aubergine cuite, la rafraîchir en la plongeant dans un récipient d'eau froide.

Réservez les poivrons sous une feuille de film alimentaire.

Fendez l'aubergine en deux, en retirer la chair et égoutter 1 heure dans une passoire, au frais.

Pelez les poivrons et en retirer les graines.

Cuisez à l'eau salée les carrés de pâte à lasagne environ 1 minute.

Rafrâchir sous l'eau froide.

Disposez sur les carrés de pâte une fine couche de saumon fumé.

Badigeonnez de vinaigrette.

Couvrez de lanières de poivron rouge et vert et nappez d'un peu de vinaigrette.

Roulez serré et enveloppez de film alimentaire.

Laissez reposer un minimum d'une heure.

Passez l'aubergine au robot culinaire, la mélanger avec la mayonnaise, la poudre d'oignon l'oignon vert haché et un peu de vinaigrette.

Présentation :

Disposez 2 cuillerées d'aubergine dans une grande assiette.

Taillez chaque lasagne en 5 ou 6 tranches, disposez dans l'assiette et arrosez de quelques cuillerées de vinaigrette.

Servez frais, décoré de moitiés de tomate cerise et de feuilles de basilic frit

Linguini crémeuses au saumon fumé

- 450 g (1 lb) linguini
- 4 oignons verts, hachés
- 15 ml (1 c. à soupe) huile d'olive
- 1 paquet de 250 g de fromage à la crème canadien
- 45 ml (3 c. à soupe) câpres
- Au goût poivre

Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante additionnée d'un peu de sel, faire cuire les pâtes « al dente ».

Égoutter et réserver

Dans la même casserole, faire revenir les oignons verts dans l'huile pendant 2 minutes.

Ajouter les pâtes cuites, le Fromage à la crème et les câpres ;

Poivrer au goût.

Réchauffer à feu doux, en brassant fréquemment.

Servir immédiatement quatre portions individuelles de pâtes.

Décorer chaque assiette de quelques tranches de saumon fumé

Galettes de pommes de terre au saumon fumé

- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) de farine
- 1 gros oeuf séparé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 16 fines tranches de saumon fumé
- de crème aigre
- sel et poivre

Peler et râper les pommes de terre.

Placer les pommes de terre dans un grand bol et les recouvrir d'eau froide.

Laisser reposer 15 minutes.

Bien égoutter.

Presser les pommes de terre pour en retirer le surplus d'eau.

Mettre les pommes de terre dans le bol du mélangeur.

Ajouter oignon et farine.

Saler, poivrer et bien mélanger.

Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger de nouveau.

Fouetter légèrement le blanc d'oeuf et l'incorporer au mélange.

Former de petites galettes et réfrigérer 1 h.

Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle à frire à feu moyen.

Ajouter la moitié des galettes et cuire 5 minutes de chaque côté.

Saler et poivrer.

Retirer de la poêle, disposer dans un plat de service et garder chaud au four.

Ajouter l'huile qui reste.

Répéter le même procédé avec le reste des galettes

Rouler les tranches de saumon fumé et les placer sur les galettes.

Accompagner de crème aigre et servir

Frittata au saumon fumé et à l'aneth

- 6 œufs 60 ml (1/4 tasse) lait
- 15 ml (1 c. à soupe) persil frais, haché
- Au goût, sel et poivre
- 15 ml (1 c. à soupe) huile végétale
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 blancs de poireaux, en rondelles
- 1/2 poivron vert, en lanières
- 1/2 poivron rouge, en lanières
- 180 g (6 oz) saumon fumé *, en lanières
- 20 ml (4 c. à thé) olives noires dénoyautées, en rondelles
- 125 ml (1/2 tasse) fromage emmental, râpé

Préchauffer le gril du four.

Dans un bol, battre les œufs avec le lait, le persil, le sel et le poivre

Dans un poêlon (25 cm / 10 po) allant au four, chauffer l'huile et faire revenir l'ail, les poireaux et les poivrons 2 min

Ajouter le mélange d'œufs ainsi que le saumon fumé.

Parsemer d'olives.

Cuire à feu moyen-doux environ 8 min, jusqu'à ce que les œufs soient presque cuits mais encore humides au centre

Parsemer de fromage et terminer la cuisson sous le gril, 4 min ou jusqu'à ce que le fromage soit doré

Frittata au saumon fumé et à l'aneth

- 12 œufs
- 60 g (2 oz) parmesan frais, râpé
- 180 ml (3/4 tasse) de chacun : lait et crème 15%
- 125 ml (1/2 tasse) blanc de poireau, haché
- 125 ml (1/2 tasse) poivron rouge, en petits dés
- 45 ml (3 c. à soupe) câpres
- 225 g (1/2 lb) saumon fumé, en morceaux
- 60 ml (1/4 tasse) aneth frais, haché
- Au goût, sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C/350°F.

Dans un bol, battre à l'aide d'un fouet les œufs, le parmesan, le lait et la crème. Incorporer le reste des ingrédients et mélanger

Déposer la préparation dans un moule de 23 cm (9 po) à fond amovible légèrement huilé.

Placer le moule sur une plaque allant au four et cuire 60 min ou jusqu'à ce que la frittata soit bien cuite

Fettucini au saumon fumé et tomates séchées

- 340 à 400 g de Fettucini
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 t. (500 ml) de crème épaisse
- 2 c. à s. de beurre
- 110 g de parmesan
- 110 g de saumon fumé
- sel et poivre
- 1 t. de tomates séchées

Faire tremper les tomates séchées dans l'eau bouillante pendant 30 minutes;

Égoutter; découper en lamelles et laisser en attente;

Faire cuire les fettucini et égoutter;

Battre les jaunes d'oeufs avec la crème;

Dans un poêlon, faire fondre le beurre;

Ajouter les pâtes, le mélange de jaunes d'oeufs et de crème, le parmesan et les tomates séchées;

Mélanger le tout à l'aide de deux fourchettes; attention la sauce épaissit rapidement;

Hors du feu, ajouter les lanières de saumon fumé et servir aussitôt.

Feuilles de saumon fumé et tian d'avocat et de crevettes

- 420 g de saumon fumé tranché finement
- 12 crevettes cuites, pelées et déveinées
- 18 rondelles d'oignons passées à la farine et frites
- 1 bouquet de cerfeuil frais
- 1 botte de ciboulette
- fleurs comestibles (facultatif)

Tian d'avocat et de crevettes

- 300 g d'avocats en dés
- 300 g de crevettes cuites en dés
- 75 ml de guacamole
- 10 ml de jus de lime
- 3 gouttes de Tabasco
- sel et poivre au goût

Gaspacho

- 100 g de tomates italiennes en dés
- 5 g de coriandre fraîche hachée
- 100 g de concombres en dés
- ¼ de botte de ciboulette ciselée
- 100 g de céleri-rave en dés
- 35 ml de jus de citron frais
- 100 g d'oignons rouges en dés
- 150 ml de jus de tomate frais
- 50 g de poivrons verts en dés
- 6 gouttes de sauce Worcestershire
- 50 g de poivrons rouges en dés
- 100 ml d'huile d'olive
- 5 g d'ail haché
- sel et poivre au goût
- 5 g de jalapenos hachés

Dans un bol, mélanger les dés d'avocat avec le guacamole, le jus de lime, le tabasco, le sel et le poivre.

Déposer à l'intérieur de six cercles en inox de 5 cm de diamètre, par couches successives, les dés de crevettes et l'appareil à avocat.

Bien tasser, puis réserver au réfrigérateur.

Préparation du gaspacho

Dans un bol, mélanger tous les légumes, ajouter les herbes, l'ail et les jalapenos, le jus de citron, le jus de tomate frais et la sauce Worcestershire.

Bien mélanger le tout.

Ajouter l'huile d'olive et assaisonner.

Réserver au réfrigérateur.

Dressage de l'assiette

Dans une grande assiette, dresser en cercle les tranches de saumon fumé.

Ajouter au centre le tian de crevettes et d'avocats (prudence au démontage).

Disposer deux crevettes cuites sur le tian, garnir de trois rondelles d'oignons frits et ajouter un cordon de gaspacho tout autour du saumon fumé.

Agrémenter de quelques branches de cerfeuil, de tiges de ciboulette et de fleurs comestibles.

Servir froid.

Délices au saumon fumé

- 90 g (3 oz) saumon fumé
- 125 g (1/2 paquet) fromage à la crème
- 10 ml (2 c. à thé) jus de citron
- 20 ml (4 c. à thé) aneth frais
- 15 ml (1 c. à soupe) oignon vert, haché
- Au goût, poivre rose, fraîchement moulu
- Légumes au choix : feuilles d'endive, tomates cerises, concombre
- 30 ml (2 c. à soupe) câpres, égouttées

Mettre dans la jarre du mélangeur ou du robot culinaire le saumon fumé, le fromage à la crème, le jus de citron, l'oignon vert, l'aneth et le poivre rose; réduire rapidement en purée.

Réfrigérer.

À l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une petite cuillère, garnir les légumes avec le mélange de saumon

Décorer avec les câpres.

Délices d'endives au saumon fumé

- 90 g (3 oz) saumon fumé
- 115 g (4 oz) fromage à la crème
- 10 ml (2 c.à thé) jus de citron
- 15 ml (1 c. à soupe) échalote hachée
- 15 ml (1 c. à soupe) câpres égouttées
- 24 feuilles d'endives
- Au goût, ciboulette

Réserver une tranche de saumon pour la décoration et la couper en lamelles.

Mettre dans la jarre du mélangeur ou du robot culinaire le saumon fumé, le fromage à la crème, le jus de citron et l'échalote ; réduire en purée

À l'aide d'une poche à pâtisserie ou d'une petite cuillère, garnir le bout des endives avec le mélange de saumon.

Décorer avec des lamelles de saumon et les câpres

Crostini aux crevettes et au saumon fumé

- 8 tranches de pain croûté
- 8 tranches de fromage mozzarella

Garniture

- 225 g (1/2 lb) saumon fumé, tranché
- 30 ml (2 c. à s.) huile d'olive extra vierge
- 30 ml (2 c. à s.) câpres
- 30 ml (2 c. à s.) jus de citron
- 30 ml (2 c. à s.) persil frais, haché
- 1 citron zeste de citron râpé
- 16 grosses crevettes, cuites décortiquées

Préchauffer le four à 180°C / 350°F

Dans le bol du mélangeur, déposer tous les ingrédients de la garniture, sauf les crevettes.

Bien mélanger et réserver

Faire griller les tranches de pain au four.

Retourner les tranches de pain et déposer le fromage Mozzarella.

Remettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu

Déposer la garniture au saumon fumé sur le fromage et garnir avec les crevettes

Servir tiède

Crêpes au saumon fumé

- 15 ml (1 c. à soupe) ciboulette, hachée finement
- 45 ml (3 c. à soupe) crème sure
- 1 crêpe, cuite
- 3 tranches de saumon fumé
- 1/4 pomme, coupée en julienne
- 1 tige de ciboulette
- 1 tranche de citron

Dans un bol, incorporer la ciboulette à la crème sure

Tartiner le centre de la crêpe avec la crème sure

Déposer au centre de la crêpe, les tranches de saumon fumé, la julienne de pomme

Plier la crêpe en 4

Garnir de la tige de ciboulette et de la tranche de citron

Chiffonade de saumon fumé

- 250 g de saumon fumé d'élevage écossais, coupé en lamelles
- 4 tranches de pain de seigle léger
- Margarine allégée ou beurre (au choix)
- 1 avocat, coupé en lamelles
- 150 ml de mayonnaise
- 1 cuill. à soupe de ciboulette (hachée)
- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 1 piment rouge, épépiné et émincé (facultatif)

Sur chaque tranche de pain, étaler la margarine ou le beurre (si nécessaire).

Par-dessus, ajouter quelques lamelles de saumon et d'avocat.

Mélanger la mayonnaise, la ciboulette, le jus de citron, le sel et poivre ainsi que le piment.

Placer le mélange sur l'avocat et servir immédiatement.

Avocats au saumon fumé

- 100 g saumon fumé
- 2 Avocats mûrs
- 2 c. à soupe Échalotes en dés
- 1 c. à soupe Aneth hachée
- 1 c. à soupe Jus de citron
- Sel et poivre

Partager les avocats en deux, les dénoyauter et les peler.

Tailler les moitiés d'avocat en éventail, les disposer sur les assiettes et les arroser de jus de citron.

Saler et poivrer.

Parsemer d'échalotes, d'aneth et de saumon fumé taillé en fines lanières

Bagel au saumon fumé

- 1 bagel au blé, tranché en 2
- 30 ml (2 c. à soupe) fromage à la crème
- 3 tranches de saumon fumé
- 4 tranches d' oignon rouge
- 2 ml (1/2 c. à thé) huile d'olive
- 2 ml (1/2 c. à thé) jus de citron
- 4-5 petites feuilles basilic frais
- Qté suffisante câpres

Tartiner les tranches de bagel de fromage à la crème

Déposer les tranches de saumon fumé et d'oignon sur une tranche de bagel

Verser, en filet, l'huile d'olive et le jus de citron

Déposer quelques feuilles de basilic frais

Garnir de câpres

Refermer le sandwich avec l'autre moitié du bagel

Bouchées de saumon fumé

- 3 tranches de pain pumpernickel, environ 2 cm (3/4 po) d'épaisseur chacune
- 225 g (1/2 lb) fromage de chèvre crémeux
- 20 ml (4 c. à thé) crème 15%
- 1 pqt de 130 g saumon fumé en fines lanières
- Au goût, câpres et poivre noir concassé

Couper chacune des tranches en morceaux rectangulaires de 2,5 x 5 cm (1 x 2 po).

Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre et la crème

Étendre le fromage sur les morceaux de pain

Garnir de saumon fumé, de câpres et de poivre