

Recette exclusive pour Défis

Objekttyp: **Index**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 8

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Recette exclusive pour *Défis*

Le dos de saumon de fontaine rôti, chanterelles, copeaux de Tête de Moine. Le potimarron, la damassine.

Nombre de personnes : 4 / Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients

2 pièces beau filet de saumon de fontaine (pisciculture Choulat) désarêtés
250 g chanterelles
500 g potimarron

Pâte à croustillant

40 g eau froide
1 pièce œuf
1 pièce jaune d'œuf

100 g farine
PM sel fin

Éléments de finition

100 g beurre
2 CS huile d'olive
2 CS damassine
2 CS crème battue
PM sel fin, poivre blanc, muscade, fleur de sel

Préparation :

Mélanger sans excès les éléments de la pâte à croustillant avec une cuillère à soupe. Remplir un petit cornet en papier sulfurisé. Préparer une plaque pour le four avec une natte de cuisson. Réaliser dessus les quadrillages. Cuire dans un four à air chaud, chaleur tournante, jusqu'à coloration. Couper en gros cubes le potimarron, cuire à la vapeur, ainsi que les parures. Préparer les chanterelles, les laver soigneusement, les éponger, les cuire « croquant », à l'huile d'olive, réserver.



Procédé :

Faire fondre, avec la moitié du beurre, les parures de potimarron, saler légèrement, ajouter une cuillère à café de maïzena délayée dans de l'eau froide, cuire quelque peu, mixer. Réserver au chaud. Couper en deux chaque filet de saumon de fontaine, assaisonner, fleur de sel, poivre blanc.



Finitions :

Réchauffer les chanterelles avec un tout petit peu de beurre, assaisonner. Ajouter la crème battue au coulis de potimarron, parfumer avec la damassine et la muscade. Donner un petit coup de chaud aux dés de potimarron (vapeur ou eau frémissante). Mettre dans une poêle anti-adhésive le restant de beurre, un peu d'huile d'olive, colorer côté peau les filets de saumon de fontaine, retourner au bout de deux minutes, finir la cuisson rapidement.



Dressage :

Mettre en premier, dans les assiettes creuses, les dés de potimarron, le coulis, le croustillant. Disposer, ensuite, le demi-filet de saumon. Décorer avec les chanterelles et les copeaux de Tête de Moine.





CHÂTEAU DE PLEUJOUSE

Catherine Praud-Prongué
Gérard Praud

Artisans cuisiniers
Passion et convivialité

