



Saumon poché et sa vinaigrette au piment

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Saumon poché

600 g de saumon, sans peau

3 cs d'huile d'olive

4 branches d'estragon

1 cs de zeste de citron

Fleur de sel

Sécher et désarêter le saumon, le tailler en morceaux de 60 g et les répartir sur la plaque en acier inox.

Arroser le saumon d'huile d'olive, répartir l'estragon et le zeste de citron dessus. Enfourner la plaque en acier inox dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 48 °C pendant 25 min

Sortir le saumon de l'espace de cuisson et le flamber brièvement sur toutes les faces au chalumeau. Assaisonner avec la fleur de sel.

Vinaigrette au piment

1 piment

2 citrons, zeste

Fleur de sel

Poivre, blanc

100 ml d'huile d'olive

Épépiner le piment et l'émincer finement. Râper le zeste des citrons, presser le jus et mélanger avec la fleur de sel, le piment, le poivre et l'huile d'olive. Arroser le saumon de vinaigrette.

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

