Saumon confit, mousse à l'huile de colza et purée de pommes de terre à l'avocat

Recette de V-ZUG SA



Préparation	45 min
Temps de cuisson	1 h 20 min
Portions	2
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Purée de pommes de terre à l'avocat

4 pommes de terre, farineuses

Eplucher les pommes de terre, les couper en quatre, puis les placer dans le bac de cuisson perforé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 45 min

1 avocat

2 cs de beurre

Sel

Peler l'avocat, le mettre avec les pommes de terre cuites à la vapeur et le beurre dans une casserole et écraser le tout. Saler.

Mousse à l'huile de colza

30 g de jaunes d'œufs

130 g d'œufs

7 g de moutarde

6 g de sel

250 ml d'huile de colza

Mettre les jaunes d'œufs, les œufs, la moutarde et le sel dans un récipient à bords hauts et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter peu à peu l'huile de colza à la préparation sans cesser de mixer. Introduire la préparation dans un siphon et injecter 2 cartouches de gaz. Placer le siphon dans un bain-marie à 50 °C pendant env. 30 minutes.

Saumon

2 de pavés de saumon

1 tige de citronnelle

1 piment, rouge, frais

1 citron, zeste

½ orange, zeste

1 feuille de combava

4 cs d'huile d'olive

de sel

Saler le saumon. Ecraser la citronnelle et la couper en trois. Epépiner le piment et l'émincer finement. Mettre le tout ainsi que les zestes de citron et d'orange, la feuille de combava, l'huile d'olive et le sel dans un sachet de mise sous vide, mettre sous vide au niveau 2. Placer le saumon dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson encore chaud. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 48 °C pendant 35 min

Retirer le saumon du sachet, l'essuyer avec du papier essuie-tout, le poser sur une assiette et le flamber à l'aide d'un chalumeau.

Dressage

Salade d'herbes

Huile de citron

Disposer la purée de pommes de terre à l'avocat au centre de l'assiette et dresser le saumon dessus. Ajouter la mousse à l'huile de colza par-dessus, décorer avec la salade d'herbes et arroser d'un filet d'huile de citron.

Accessoires

2 bacs de cuisson perforés

Siphon Kisag

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019