

INGRÉDIENTS

pour env. 4 personnes

MARINADE

- 300 g de gros sel
- 100 g de sucre de canne
- 15 g de baies roses
- 15 g de graines de fenouil
- 100 g aneth

VELOUTÉ

- 1 chou-fleur (800 g)
- 200 g de Gruyère AOP (9 mois d'affinage)
- 30 g de chocolat blanc, en pétales
- 2 pincées de sel fin
- 2 pincée de poivre

FINITION ET DRESSAGE

- 250 g de filet de saumon (avec la peau)
- Jeunes pousses de saison
- Vinaigrette légère
- Réduction de porto
- Copeaux de Gruyère AOP

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU GRUYÈRE, ET SAUMON GRAVLAX

avec les chefs Jean-Sébastien Ribette & Julien Linford

PRÉPARATION

MARINADE DU SAUMON

01. Mélanger le gros sel, le sucre de canne, les baies roses les graines de fenouil et l'aneth.
02. Mixer grossièrement.
03. Recouvrir uniformément le saumon de cette marinade, filmer et laisser mariner au réfrigérateur pendant 6 heures.
04. Rincer, placer dans un linge, puis réserver au frais.

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

05. Détailler le chou-fleur en fleurettes.
06. Les cuire à la vapeur ou dans une eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.
07. Pendant ce temps, râper le Gruyère AOP.
08. Mixer le chou-fleur encore chaud avec le Gruyère râpé, les pétales de chocolat blanc, le sel et le poivre, jusqu'à l'obtention d'un velouté lisse et onctueux.
09. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et maintenir au chaud.



SAUMON

10. Retirer la peau puis trancher le saumon mariné en fines lamelles régulières.
11. Les disposer délicatement en rosace afin de former une rose harmonieuse.

DRESSAGE

01. Verser le velouté de chou-fleur au fond d'une assiette creuse, en formant un lit généreux.
02. Déposer la rose de saumon au centre.
03. Ajouter quelques jeunes pousses assaisonnées d'une vinaigrette légère.
04. Finaliser avec quelques touches de réduction de porto et des copeaux de Gruyère AOP.