

Duo de saumon sauvage
Rillette d'huile d'olive, salé au sel fumé et aneth
Chef Riccardo Bertolino pour Mixte Magazine



Pour 4 personnes

Croûtons de pumpernickel

8 tranches très fines (2 mm) de pain de seigle Allemand « pumpernickel »

30 ml huile d'olive

Sel et poivre noir frais du moulin

Purée de cresson

Sel

3 têtes de cresson, équeutées

15 ml huile de pépins de raisin

70 grammes d'oignon, finement émincé

60 grammes de pomme de terre Russet, pelée et coupée en petits dés

Rillette de saumon

500 ml huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

2 grammes de poivre rose, concassé

2 tiges d'aneth, feuilles hachées et queues réservées

200 grammes de filet de saumon

Sel

50 grammes de crème fraîche

50 grammes de mayonnaise

1 citron, zeste finement râpé et jus réservé

15 ml de moutarde de Dijon

Piment d'Espelette

MAISON BOULUD

RITZ-CARLTON MONTRÉAL

Saumon salé

70 grammes de gros sel
30 grammes de sucre
Zeste d'un citron jaune, finement râpé
Zeste d'un citron vert, finement râpé
3 grammes de poivre rose concassé
3 grammes de menthe, hachée
3 grammes d'estragon, haché
3 grammes de basilic, haché
3 grammes de ciboulette, hachée
1 (10 x 6 ½ cm) rectangle de filet de saumon

Pour terminer

60 grammes de crème fraîche
Vinaigre de citron
5 grammes d'échalote, émincée
2 grammes d'aneth, haché
Sel fumé
20 grammes d'œufs de saumon frais
15 grammes de jeunes pousses de cresson

Pour les croûtons de pumpnickel

Préchauffez le four à 150°C. Coupez les tranches de pain en rectangles de 8 cm x 5 cm, salez et poivrez des deux côtés. Prenez 2 Silpats ou bien 2 feuilles de papier parcheminé et badigeonnez-les d'huile d'olive sur un côté. Placez une feuille sur une plaque allant au four, côté huilé sur le dessus. Disposez les tranches de pain en une seule couche et placez la deuxième feuille, côté huilé contre le pain. Recouvrez d'une deuxième plaque allant au four et cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient bien croustillantes. Laissez refroidir et réservez dans une boîte hermétique.

Pour la purée de cresson

Portez une grande casserole d'eau à ébullition et préparez un bol d'eau glacée. Faites bouillir le cresson pendant 20 secondes, jusqu'à ce que les feuilles soient tendres. Égouttez et plongez dans l'eau glacée. Chauffez l'huile dans une petite casserole à feu moyen/doux et ajoutez l'oignon et les pommes de terre. Faites cuire 10 à 15 minutes en remuant pour éviter que les légumes ne se colorent, et réservez. Séchez bien le cresson et passez-le au mixeur avec l'oignon et les pommes de terre cuites. Pulvériser en ajoutant de l'eau au besoin pour former une purée lisse, puis passez le mélange au travers d'un chinois. Ajustez l'assaisonnement et réservez au frais.

Pour la rilette de saumon

Dans une casserole de taille moyenne, chauffez l'huile, le thym, la feuille de laurier, les baies de poivre rose et les queues d'aneth. Portez à 50°C en utilisant un thermomètre de cuisson pour maintenir une température constante. Assaisonnez le saumon de tous les côtés et submergez dans l'huile. Faites cuire 25 minutes ou bien jusqu'à ce que la température interne du poisson atteigne 48°C. Égouttez le saumon et utilisez le bout des doigts pour l'émietter en grand morceaux dans un saladier. Ajoutez les feuilles d'aneth hachées, la crème fraîche, la mayonnaise, le zeste de citron, le jus de citron et la moutarde, mélangez pour incorporer. Ajoutez du sel et le piment d'Espelette selon votre goût et réservez au frais.

MAISON BOULUD

RITZ-CARLTON MONTRÉAL

Pour le saumon salé

Dans un récipient non-réactif (poterie, émail, verre, plastique ou inox – ne pas utiliser d'aluminium ou de cuivre!) et peu profond, combinez le sel, le sucre, les zestes, le poivre rose et les herbes. Ajoutez le filet de saumon et pressez-le dans la mixture pour bien le recouvrir de tous les côtés. Couvrez et réfrigérez pour 40 minutes. Rincez à l'eau puis séchez le poisson avec du papier absorbant. Coupez le poisson perpendiculairement au sens des fibres, en 12 tranches. Transférez sur un plateau, couvrez et réservez au frais.

Pour terminer

Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche et le vinaigre de citron selon votre goût. Pour chaque portion, disposez 3 tranches de saumon en accordéon sur un côté de l'assiette (préalablement réfrigérée). Parsemez les tranches avec des morceaux d'échalote, d'aneth et de sel fumé, selon votre goût. Sur le côté opposé de l'assiette, déposez un quart de rillette de saumon à l'aide d'une cuillère, recouvrez avec 5 grammes d'œufs de poisson et quelques jeunes pousses de cresson. Placez 2 croûtons de pumpnickel de part et d'autre de la rillette.

Déposez une bonne cuillerée de purée de cresson au centre de l'assiette et ajoutez un peu de crème fraîche par-dessus. Servez frais.