

Mosaïque de saumon, avocat, crème citronnée



20 macarons



120 minutes

INGREDIENTS

Mosaïque saumon & poisson blanc

- 200 g de saumon frais (qualité sashimi)
- 200 g de poisson blanc (daurade, cabillaud ou lieu jaune)
- 2 feuilles de nori
- Sel fin, poivre blanc
- Quelques gouttes de jus de citron

Crémeux avocat

- 2 avocats mûrs
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 trait d'huile d'olive
- Sel, poivre

Crème montée citronnée

- 250 ml de crème liquide entière
- Zestes d'un citron jaune
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel fin

Sauce blanche froide & huile verte

- 100 g de yaourt grec ou crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel
- Huile verte :
 - 50 g d'herbes fraîches (persil, basilic, aneth)
 - 50 ml d'huile neutre

Finition

- Œufs de saumon
- Herbes fraîches (aneth, ciboulette)

PRÉPARATIONS

1. Mosaïque de saumon et poisson blanc

- Détaillez le saumon et le poisson blanc en fines bandes régulières.
- Sur une feuille de film alimentaire, alternez les bandes pour créer un motif en damier.
- Placez une feuille de nori dessous, puis roulez fermement en cylindre ou pressez dans un cadre pour obtenir un pavé régulier.
- Réservez au froid au moins 1 heure avant de couper.

2. Crémeux avocat

- Mixez la chair des avocats avec le citron vert, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Passez au tamis pour obtenir une texture lisse et brillante.
- Réservez en poche.

3. Crème montée citronnée

- Mélangez la crème froide avec les zestes et le jus de citron.
- Fouettez jusqu'à obtenir une texture souple et aérienne.
- Salez légèrement et réservez au frais.

4. Sauce blanche froide tranchée à l'huile verte

- Mixez les herbes avec l'huile neutre jusqu'à obtenir une huile verte intense. Filtrez.
- Mélangez le yaourt grec avec le citron et le sel.
- Au moment du dressage, coulez quelques gouttes d'huile verte dans la sauce blanche pour obtenir l'effet "tranché".

Dressage

- Coupez une tranche nette de mosaïque de saumon.
- Déposez à côté un point de crémeux avocat, puis une quenelle de crème montée citronnée.
- Ajoutez la sauce blanche froide, délicatement marbrée de quelques traits d'huile verte.
- Terminez avec quelques œufs de saumon et des herbes fraîches pour la fraîcheur et la couleur.

Conseil de chef :

Pour une mosaïque brillante et bien liée, refroidissez votre montage 30 minutes au congélateur avant de détailler les tranches : les coupes seront parfaites et nettes.