



## Saumon, pastèque, concombre, orange

Saumon et pastèque aux concombres au wasabi et macaronis orange et coriandre

Recette de Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg  
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

### Ingrédients:

#### Saumon et pastèque

- 300 g saumon
- 300 g pastèque
- 30 ml vinaigre balsamique, foncé
- 20 ml huile d'olive
- s. le goût sel marin
- s. le goût poivre du moulin

#### Concombre au wasabi

- 1 concombre
- 10 g wasabi en poudre
- 80 g crème fraîche
- 1 branche aneth
- s. le goût sel
- s. le goût poivre du moulin

#### Macaronis orange et coriandre

- 250 ml jus d'orange
- 1 bouquet coriandre
- 20 g sucre
- 6,5 g gellan

#### Décoration: chips de ciabatta, branche d'aneth, papier wasabi

- 10 petites tranches de ciabatta
- 10 petites branches d'aneth
- 20 g wasabi en poudre
- 250 ml bouillon
- 0,6 g agar-agar
- 2 feuilles gélatine

### Préparation:

Enlever la peau du filet de saumon frais et découper le saumon en petits dés.  
Découper la pastèque, en ôter la chair et la découper en petits dés. Laver le concombre, l'éplucher, le couper en deux dans le sens de la longueur et l'épépiner.





Couper ensuite le concombre en une fine julienne, saler et poivrer.

Mélanger le wasabi en poudre dans la crème fraîche, hacher finement l'aneth et l'ajouter, corriger l'assaisonnement de la crème fraîche et y mettre la julienne de concombre à mariner.

Couper la ciabatta en fines tranches, y découper de petits triangles et les mettre à sécher au convectomat. Faire chauffer le bouillon avec le wasabi en poudre et l'agar-agar, enlever du feu et ajouter la gélatine. Vaporiser de la graisse de cuisson sur des plaques GN recouvertes de papier de cuisson, y verser le bouillon et le laisser gélifier. Mettre à sécher au convectomat en utilisant l'air chaud. Presser les oranges et mettre le jus à chauffer avec le sucre et la coriandre, passer ensuite au tamis et remettre à chauffer avec le gellan. Verser dans un récipient et laisser gélifier.

Salez et poivrez les dés de saumon et de pastèque et faire revenir brièvement mais à feu vif dans un peu d'huile d'olive et déglacer avec du vinaigre balsamique foncé.

Découper de fins rectangles dans la gelée orange et coriandre et les rouler de manière à obtenir des macaronis.

Disposer la julienne de concombre dans la tartelette, poser dessus les dés de saumon et de pastèque, puis les macaronis orange et coriandre. Enfin, garnir avec le papier wasabi, une chips de pain et une branche d'aneth.

