



AMUSE-BOUCHE FROID, MENU DE FÊTE

Recette de Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg à Hanovre
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Roulade de pangasius et de saumon sauvage à fumer soi-même sur une ratatouille aux pointes de salade frisée

Ingrédients:

Amuse-bouche froid, menu de fête

- 10 tartelettes
- 500 g filet de pangasius
- 50 g tomates
- 30 g zucchini
- 100 ml jus de tomate
- 250 g carottes
- 10 pipettes
- 10 g farine
- 50 ml huile Liquid Hickory Smoke
- 240 g saumon sauvage
- 20 g aubergine
- 30 g échalottes
- 1 tête de salade frisée
- 1 poireau
- 10 g thym
- sel/poivre



Amuse-bouche froid, menu de fête:

Préparation:

Laver et nettoyer les carottes et le poireau, couper en lamelles égales et blanchir brièvement et disposer les lamelles les unes à côté des autres sur un film transparent en alternant les deux légumes.

Frir le filet de pangasius et le couper en deux transversalement, de manière à obtenir deux moitiés bien fines, couper le saumon sauvage en rectangles et poser ces rectangles sur le filet de pangasius, ensuite épicer et saler et faire une roulade avec les lamelles de légumes dans du film transparent et du film aluminium et faire cuire à une température à cœur de 57 °C. Laver les légumes pour la ratatouille et les couper en petits dés, les faire cuire brièvement dans l'huile d'olive et les saupoudrer de farine. Déglacer ensuite avec le jus de tomate, épicer et saler, laisser refroidir et ajouter le thym haché menu.





Couper la roulade en tranches égales et disposer les tranches sur la ratatouille et les pointes de salade frisée jaune préalablement lavées. Avec la pipette, aspirer de l'huile Liquid Hicory Smoke et piquer la pipette dans la roulade.

