



Shooter yaourt-concombre, omble fumé et salade de concombre et laitue de mer

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

Ingrédients:

Salade

- 0,25 concombre
- 15 g laitue de mer, salée
- 2 cc huile de pavot
- 1 pc poivre noir (Vietnam)
- 0,5 ml vinaigre de limette non filtré
- 1 pc sel, Australie, sel d'eau douce
- 10 Snack-Tartelettes

Shooter

- 0,75 concombre
- 50 ml crème
- 20 g yaourt
- 20 g crème fraîche
- 3 g Gluco
- 1 pc poivre noir (Vietnam)
- 1 pc sel, Australie, sel d'eau douce

Poisson

- 30 g omble
- s. le goût Hot Fire Spray
- 1 pc sel fumé
- 1 g romarin séché

Solution d'alginate

- 1 l eau
- 5 g Algin

Déco

- 10 tranches de ciabatta
- 5 g sel de Hawaï, noir
- 6 g crispies de yaourt



Préparation:

- Pour la solution d'alginate, mixer 1 litre d'eau avec l'Algin et mettre au frais.
- Pour la salade, épépiner le concombre, puis laver la laitue de mer et la découper en fines lamelles.
- Relever avec l'huile de pavot et le vinaigre de limettes et épicer.
- Filtrer le poisson et enlever les arêtes.





- Enlever la peau et couper en fines lamelles.
- Épicer avec du sel fumé et mettre sous une cloche en verre. Y introduire de la fumée de romarin à l'aide d'une pipe à fumer. Laisser le poisson s'imprégner pendant 30 secondes et retirer la cloche.
- Pour le shooter, éplucher le concombre et l'épépiner avant de le réduire en purée.
- Ajouter la crème, le yaourt, la crème fraîche et le Gluco et mixer jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- Épicer et mettre au frais pendant 30 minutes.
- Tirer de belles boules de la masse de concombre avec une grande cuillère sphérique et laisser glisser les boules dans la solution d'alginate.
- Faire bouger la solution de temps en temps. Laisser les boules dans la solution pendant 3 minutes.
- Retirer les boules à l'aide d'une écumoire, rincer à l'eau claire et laisser égoutter sur du papier de cuisine.
- Découper la ciabatta en très fines tranches et les faire sécher dans le convectomat.
- Mettre la salade dans une Snack-Tartelette, y disposer le poisson.
- Mettre le shooter sur le poisson et garnir avec les crispies de yaourt, la ciabatta et le sel noir.

