

Lasagnes de saumon norvégien ouvert en chaud froid

fricassé d'escargot petits gris, étuvée de christophines aux noisettes
du Piémont, émulsion à l'Espial, quenelle de caviar osciètre



Caviar Oscietre



Christophine



Lasagnes de saumon norvégien ouvert en chaud froid

fricassé d'escargot petits gris, étuvée de cristophines aux noisettes du
Piémont, émulsion à l'Espial, quenelle de caviar osciètre

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

60 g de noisettes du Piémont
40 g de caviar Oscière
1 kg de saumon fumé norvégien
48 escargots petits gris français
200 g d'échalotes
15 g d'ail ou 1 tête d'ail rose
150 g de beurre
1 cl de cognac
15 cl d'huile d'olive de Camargue
500 g de crème épaisse de brebis
250 g fromage l'Espial bio crémeux
20 g de pâte fond blanc de volaille
Le Chef
750 g de christophines
1 boîte d'herbe d'huître d'Eco
(La Mertensia Maritima)
Sel
Piment d'Espelette

PRÉPARATION

- 1 Tailler 6 tranches de saumon à l'emporte-pièce de 8 cm. Et 6 autres de 12 cm et les réserver. Eplucher les échalotes, les ciseler et hacher 3 gousses d'ail dégermées.
- 2 Faire revenir dans un sautoir, les petits escargots au beurre et à l'huile après les avoir bien rincé et bien égoutté. Rajouter à la fin l'échalote et l'ail. Les décanter et les réserver. Déglacer le sautoir avec le cognac quelques secondes, puis ajouter la crème de brebis. Laisser réduire et ajouter le fromage crémeux l'Espial préalablement mixé au robot avec un peu de crème et 1 cuillerée de fond de volaille. Laisser cuire quelques minutes et passer au chinois. Réserver.
- 3 Éplucher les cristophines, enlever le cœur et les passer à la mandoline pour obtenir une belle julienne. Les poêler au beurre et à l'huile d'olive bien chaude. Le déposer sur du papier absorbant pour les égoutter. Faire chauffer la sauce d'Espial, ajouter les escargots et laisser monter à ébullition. Ecraser les noisettes du Piémont après les avoir torréfiées à la poêle.
- 4 Dressage
Déposer au fond de chaque assiette une tranche de saumon fumé de 8 cm, puis une bonne cuillerée de julienne de cristophine. Déposer ensuite huit escargots et une bonne pincée de noisettes sur le dessus. Émulsionner la sauce au blinder. Recouvrir le tout d'une tranche de Saumon (12 cm) repliée sur elle-même et une cuillerée de caviar. Finir avec quelques feuilles d'huîtres en décor.

QUELS VINS CHOISIR POUR ACCOMPAGNER CE PLAT ?

Condrieu - E. Guigal

Pernand Vergelesses - Domaine Pavelot

LES CHEFS

Jean-Luc Buscaylet
Restaurant Les Bacchantes
21 rue Caumartin 75009 Paris

Thomas Briandet
Restaurant Les pieds sous la table
7 rue Demeufve 77590 Blois le Roi