

Saumon à la mousseline de pois cassés



Préparation : 40 mn

Attente : 12 h + 30 mn

Cuisson : 2 h 20

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon sans la peau

200 g de pois cassés

50 g de lard fumé

8 fines tranches de lard fumé

1 bouquet garni

1 petit oignon piqué d'un clou de girofle

4 c à s de crème liquide à 15 % de MG (que j'ai rajouté)

Sel et poivre du moulin

Pour la viennoise d'herbes :

5 brins de coriandre

5 brins de cerfeuil

10g de poudre de curry

100g de chapelure

50 g de parmesan râpé

100 g de beurre mou

Pour la crème au lard :

250 g de lard fumé

50 cl de crème liquide

Poivre du moulin

La veille mettre les pois cassés à tremper 12 h. passé ce temps les mettre dans une cocotte avec les 50 g de lard fumé, le bouquet garni et l'oignon. Couvrir largement d'eau froide et porter à ébullition. Laisser frémir 2 h (1 h a suffi). Quand les pois cassés sont cuits les égoutter et les mixer avec un peu de bouillon et du sel. Ajouter la crème liquide et mélanger. Réserver.

Préparer la viennoise d'herbes en ciselant la coriandre et le cerfeuil et en les mélangeant dans un saladier avec le curry, la chapelure et le parmesan. Ajouter ensuite le beurre

mou et mélanger à la fourchette pour obtenir une pâte. La faire durcir au frais 10 mn.
Étaler cette pâte entre 2 feuilles de film alimentaire sur une épaisseur de 2 mm.
Réserver u frais.

Poser les tranches de lard entre 2 plaques à four. Faire sécher ces tranches 30 mn à 120°
(40 mn à 130° dans mon four). Quand elles sont sèches en émietter 4.

Préparation de la crème au lard : couper le lard fumé en dés et en le mettre dans une
casserole avec la crème liquide. Poivrer. et cuire 45 mn à feu doux puis laisser infuser 30
mn. Filtrer ensuite cette crème.

Tout ceci peut être fait à l'avance.

Au moment du repas dans une poêle antiadhésive faire colorer les pavés de saumon 2
mn puis les mettre dans un plat à four. poser sur chaque pavé un rectangle de viennoise
d'herbes en vous aidant d'une spatule plate et terminer la cuisson au four préchauffé à
180° pendant 4 mn environ suivant l'épaisseur des pavés de saumon.

Faire réchauffer la crème au lard et la mousseline de pois cassés. Répartir la mousseline
dans 4 assiettes, déposer les pavés de saumon et décorer de lard émietté. Poser les
tranches de lard séchées sur les pavés de saumon. Émulsionner la crème de lard fumé au
mixer plongeant et garnir les assiettes de sauce. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>