

Tatin de saumon mariné et bohémienne de légumes

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de filet de saumon
1 citron vert
1 botte de basilic
5 cl d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
600 g de tomates
3 cl de vinaigre balsamique
300 g de courgette
100 g de poivrons rouges
50 g de poivron vert
1 pâte feuilletée
Sel et poivre du moulin
Tomates cerises pour la déco (facultatif)
Des cercles de 9 cm de diamètre

Tailler le filet de saumon en disques de 9 cm avec un emporte-pièce puis en escalopes de 1 cm d'épaisseur environ. Les faire mariner pendant 2 h au frais avec l'huile d'olive, le jus de citron vert, du basilic ciselé, sel et poivre.

Tailler l'oignon, la courgette lavée mais non épluchée et les poivrons en fine brunoise (petits dés).

Faire 4 disques de pâte feuilletée un peu plus grands que les 9 cm des cercles car la pâte va un peu se rétracter à la cuisson (j'ai fait 11 cm quitte à recouper les disques une fois cuits). Cuire ces disques 10 mn environ selon four à 200°. Si la pâte gonfle un peu trop mettre une plaque dessus. Une fois cuits réserver les disques sur une grille.

Éplucher les tomates (soit avec un épluche tomate soit en les ébouillantant quelques secondes), les tailler en quartiers, les épépiner et les faire confire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, à 100° pendant 1 h.

Faire suer à l'huile d'olive oignons , courgettes et poivrons additionnés de l'ail haché. Les garder "al dente". Assaisonner.

Dans des cercles mis sur une plaque de cuisson antiadhésive, poser un disque de pâte feuilletée, puis faire une couche de bohémienne de légumes, ajouter le saumon mariné et terminer par les tomates confites disposées en rosace. Cuire 5 mn à 180° (adapter le temps de cuisson suivant le four)

Disposer avec une large spatule les tatins dans leur cercle sur les assiettes, retirer délicatement les cercles, agrémenter le tout d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Décorer avec des feuilles de basilic et si vous le souhaitez, comme moi, de tomates cerises avec la queue, ébouillantées quelques secondes pour relever la peau et faire comme une corolle.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>