

Saumon mi-cuit à l'émulsion d'estragon, purée de patate douce



Préparation : 40 mn

Cuisson : 40 mn

Infusion : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 fines tranches de saumon

1 kg de patates douces

6 branches d'estragon

50 g de beurre

50 cl de crème liquide entière

20 cl de lait de coco

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Couper en cubes les patates douces épluchées et les mettre dans une casserole avec de l'eau froide salée. Porter à ébullition et cuire 20 mn environ, la chair doit être tendre. Les égoutter et les passer au presse purée, ajouter 20 g de beurre et le lait de coco (je vous conseille d'ajouter le lait de coco peu à peu jusqu'à bonne consistance de la purée).

Assaisonner.

Faire chauffer la crème avec l'estragon lavé, séché et effeuillé. Dès qu'elle bout arrêter le feu et faire infuser 15 mn à couvert. Mixer ensuite cette crème avec le reste de beurre et réserver au chaud.

Au dernier moment faire chauffer l'huile dans une grande poêle et saisir les tranches de saumon 2 mn de chaque côté. Assaisonner.

Sur chaque assiette dresser un petit dôme de purée de patate douce, mettre 2 tranches de saumon sur le côté.

Juste avant de servir émulsionner au mixeur plongeant la sauce et avec une cuillère prélever la mousse qui se forme sur l'émulsion. La déposer autour du saumon.

Émulsionner plusieurs fois la sauce si nécessaire. Décorer de brins d'estragon et servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>