

## Croustillants de saumon à l'émincé de légumes



Préparation : 35 mn

Cuisson: 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g environ de filet de saumon sans la peau

8 langoustines crues

6 feuilles de brick

4 carottes

4 blancs de poireaux

90 g de beurre ( ou 120 g )

1/2 botte de coriandre fraîche

Cerfeuil

1 c à c de cannelle en poudre ( 1,5 c à c )

Noix de muscade

1 pincée de gingembre en poudre ( 2 pincées )

Sel et poivre du moulin

Couper le saumon en lanières de 1 cm de large environ.

Décortiquer les langoustines crues et les couper en 2 dans la longueur.

Tailler les carottes et les blancs de poireaux épluchés et lavés en filaments de 5 cm et les cuire dans une cocotte dans 10 g de beurre. Ajouter la coriandre ciselée, sel et poivre.

Faire sauter dans 10 g de beurre les lanières de poisson et les demi) langoustines pendant 1 mn et les laisser refroidir.

Couper les feuilles de brick en 2 et sur chacune déposer une cuillère à soupe de légumes, répartir le poisson et les queues de langoustines puis rouler les feuilles en petits rouleaux. Les poser sur une plaque et les badigeonner de beurre fondu ( 10 g environ ).

Juste avant de servir les faire cuire pendant 10 mn à four préchauffé à 200-210°.

Porter à ébullition 5 cl d'eau ( je conseille 7,5 l ) et incorporer le beurre restant soit 60 g ( autrement pour 7,5 cl compter 90 g de beurre ) coupés en dés en fouettant. Hors du feu ajouter la cannelle, le gingembre et quelques râpures de noix de muscade, sel et poivre.

Si vous augmentez les proportions de sauce il faudra aussi augmenter un peu les quantités d'épices.

Répartir le reste de légumes chauds sur les assiettes, poser dessus 3 croustillants et napper de sauce. Décorer de pluches de cerfeuil.

Vin conseillé : un Côte de Provence blanc

Je vous conseille pour la sauce de prendre les proportions indiquées entre parenthèses car autrement les quantités seront trop justes pour 4 personnes. Je conseille en fait une fois et demie les proportions données à l'origine.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>