POUR

10/ 12 personnes

MINUTES

40



INGREDIENTS

POUR LE POISSON

1 saumon de 2 kg
de préférence qualité label rouge

3 citrons non traités

Des graines de fenouil

Du foin de Crau AOP bio spécial cuisine ou des tiges de fenouil, (c'est plus simple à trouver et c'est aussi bon !)

POUR LA CROUTE DE SEL

1 kg de farine
800 g de gros sel
4 oeufs
Thym
30 cl d'huile
30 cl d'eau
2 cuillére à soupe de lait
1 bombe d'or alimentaire (trouvée au rayon décors patisserie de mon supermarché).

POUR LE BEURRE BLANC AGRUMES FENOUIL

Le zeste d'un demi citron bergamote ou bien un citron de menton pour les amateurs (ou encore plus simplement un citron non traité !)
3 échalotes
30 cl de vin blanc doux de type vin jaune
5 cl de vinaigre de banyuls
5 g de poivre
20 g de graines de fenouil
20 cl de crème liquide
200 g de beurre

PREPARATION

01 La veille, préparez la pâte : mélangez la farine, le gros sel, 2 œufs entiers + 2 blancs, l'huile, l'eau, le thym jusqu'à l'obtention d'un pâte souple ; filmez et réservez la boule de pâte au frais.

02 Le jour J : au préalable, sortez votre pâte à l'avance pour mieux la travailler. Puis occupez-vous du poisson : passez un grand couteau entre la peau et la chair et glissez-y entre, des rondelles de citron coupées à la mandoline, et des graines de fenouil.

03 Séparez la pâte en trois. Etalez vos pâtes sur des feuilles de papier sulfurisé. Sur la première, disposez un lit de foin ; couchez-y votre saumon, puis couvrez avec à la 2éme pâte étalée et formez un beau poisson en pâte à sel.

04 Avec le 3éme pâton, décorez : taillez des ronds avec des petits emporte-pièces ; les disposer joliment comme des écailles pour lui donner l'allure d'un vrai poisson ; pour faire l'oeil, ajoutez une olive ou un câpre. Dorez au jaune d'œuf battu avec 2 cuillères à soupe de lait. Mettez au four, préchauffé à 200°, une bonne quarantaine de minutes, c'est à dire jusqu'à ce que la croute soit bien dorée.

05 Pendant la cuisson du saumon, préparez le beurre blanc agrumes fenouil : versez dans une casserole le vin blanc doux, le vinaigre, les échalotes émincées, le poivre, les graines de fenouil ; faites réduire des 2 tiers, filtrez puis ajoutez la crème et le zeste d'agrume. Faites à nouveau réduire d'un tiers. Ensuite, passez au chinois pour enlever les zestes et finissez en incorporant progressivement le beurre bien froid coupé en petits cubes.

06 Présentez ensuite votre saumon sur un lit de foin et couvrez-le d'or... Joyeux noël !

POUR SAVOIR SI VOTRE SAUMON EST CUIT À POINT, UTILISEZ UNE AIGUILLE À BRIDER (TRÈS FINE AIGUILLE UTILISÉE POUR RECOUDRE LES POULETS) PLANTÉE SUR UN BOUCHON DE LIÈGE. EN FIN DE CUISSON, PIQUEZ LE POISSON AVEC ET POSEZ L'AIGUILLE SUR VOTRE LEVRE. SI ELLE EST CHAUDE, C'EST QUE C'EST CUIT !