

<http://www.cpalb.fr/saumon-de-fontaine-en-portefeuille>



Date de mise en ligne : dimanche 23 juin 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

par Laurent BOUVIER - L'Elleixir - Limonest (69)

Ingrédients

4 pièces de saumon de fontaine
1 paquet de pâte à ravioles
100g de mousserons
1 branche de verveine fraîche
2dl de vin blanc
1 jus de citron
4 échalotes
2 cuillères à soupe de bouillon clair
1 cuillère à soupe de crème fouettée non sucrée
30g de beurre

Pour les gnocchis :

500g de ricotta
30g de farine
1 oeuf
30g de purée de cresson
2cl de fond de volaille
30g de beurre
2cl d'huile d'olive pour cuisson
50g de parmesan râpé
1 jus de citron
50g de persil ébouillanté et passé au tamis
sel, poivre du moulin

Préparation

Ébarber les saumons, les ouvrir sur le dos, enlever l'arête principale, inciser les deux filets en dessous des ouïes.

Dans une plaque beurrée, sur un papier sulfurisé, déposer le poisson, cuire à 120°C durant 10 min. Arroser fréquemment avec le bouillon.

Mettre tous les ingrédients des gnocchis dans un saladier, assaisonner et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole et, à l'aide de deux cuillères, former des quenelles et les pocher dans l'eau frémissante. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée et les réserver sur une plaque huilée.

Préparer les raviolis : Faire suinter rapidement les mousserons à l'huile d'olive avec les échalotes ciselées. Dresser des petits tas sur les feuilletts de pâte à ravioles préalablement dorés à l'oeuf. Fermer avec un deuxième feuillet détaillé à l'emporte-pièce. Faire pocher 5 minutes dans un bouillon, saler.

Émulsion de verveine : Porter à ébullition 2 dl de vin blanc, ajouter deux échalotes préalablement suées au beurre,

Saumon de Fontaine en portefeuille

et faire infuser la verveine quelques minutes dans ce mélange. Passer le mélange au mixer, puis à l'étamine, et ajouter 1 cuillère à soupe de crème fouettée non sucrée.

Déposer les poissons, ainsi que les raviolis, poser les gnocchis dessus et verser quelques cuillères d'émulsion.

Servir avec un vin blanc