

## Tartare de saumon, crème de cresson et pommes paille

### Ingrédients pour 6 personnes

#### *Pour le tartare :*

- 500 g de saumon sans peau et sans arête,
- 2 oignons nouveaux,
- 1 citron vert,
- 6 branches de coriandre fraîche,
- 3 cl d'huile d'olive,
- 4 pincées de sel,
- 4 pincées de piment d'Espelette,
- 3 pincées de fleur de sel,
- Pour la sauce :
- 15 cl de crème liquide,
- ½ botte de cresson,
- 3 pincées de sel,

#### *Pour les pommes paille :*

- 400 g de pommes de terre à chair ferme,
- 1 l d'huile de friture,
- Sel fin
- Temps de préparation : 40 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes



### **Recette :**

#### *Pour le tartare de saumon et la sauce :*

- Ciseler finement les oignons nouveaux.
- Râper le zeste et prélever le jus du citron vert
- Effeuillez et ciseler la coriandre fraîche. Couper le saumon frais en petits dés, puis mélanger le tout avec les oignons nouveaux, les zestes et le jus du citron.
- Assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette, puis ajouter un trait d'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

#### *Pour la sauce :*

- Trier et laver les feuilles de cresson.
- Faire bouillir la crème avec le sel et y plonger les feuilles de cresson. Cuire 2 minutes puis mixer la préparation.
- Laisser refroidir rapidement.

#### *Pour les pommes paille :*

- Dans une friteuse ou une grande casserole, chauffer l'huile à friture à 180°C.
- Eplucher et laver les pommes de terre.
- À l'aide d'une mandoline, trancher les pommes de terre en julienne sur la longueur, puis les mettre dans un grand bol d'eau froide.
- Laisser reposer 5 minutes afin de laisser l'amidon se déposer au fond. Rincer les pommes de terre sous l'eau courante et bien les sécher à l'aide d'un linge propre.
- Diviser les pommes de terre en cinq parties égales.
- Frire chaque portion pendant environ 4 minutes, en brassant l'huile à l'aide d'une araignée pour éviter que les frites ne collent ensemble.
- Retirer les frites à l'aide de l'araignée et les déposer sur une plaque tapissée de papier absorbant.

- Saler et réserver.
- Dans un cercle en inox, dresser le tartare au centre de l'assiette, le surmonter d'un buisson de pommes paille et ajouter un cordon de crème de cresson.

*Accord vin* : Bourgogne Chardonnay -