

Rôti de saumon au lard

pour 8 à 10 personnes

INGREDIENTS

- 1 filet de saumon d'environ 600 g
- 7 belles tranches de poitrine fumée
- 80 g de filet de poisson blanc
- 60 g de Saint-Jacques ou homard
- 1 blanc d'œuf
- 6 cl de crème liquide
- sel et poivre
- 1 carotte et 1 échalote

Vous pouvez aussi rajouter des petits dés de peau de courgettes.

1° Préparer un bouillon avec un litre d'eau, ½ carotte coupée en rondelles, ½ échalote et une feuille de laurier. Saler légèrement et laisser frémir sur le coin du feu.

2° Tailler la carotte en brunoise. Ciseler l'échalote. Faire suer dans une noisette de beurre (sans coloration). Ajouter les Saint-Jacques hors du feu et réserver. Découenner la poitrine.

3° Sur le plan de travail, couper un grand morceau de papier film. Disposer la poitrine au centre.

4° Enlever la peau du saumon, désarêter le filet et le désépaissir du côté le plus charnu. Le disposer sur la poitrine.

5° Mixer le filet de poisson blanc avec le blanc d'œuf quelques secondes. Incorporer petit à petit la crème fraîche en continuant de mixer jusqu'à une consistance presque gélatineuse. Ajouter la garniture de carottes, échalotes et Saint-Jacques. Bien mélanger avec une spatule. Saler et poivrer. Disposer sur le filet de saumon (au centre).

6° Rouler le tout délicatement dans le papier film et donner la forme d'un rôti en tenant les deux extrémités du papier film, avec les doigts, tout en roulant le filet sur lui-même. Bien compresser le tout et renouveler l'opération 3 fois.

7° Piquer le rôti avec un couteau pointu et le pocher 40 à 50 mn dans le bouillon frémissant.

Laisser reposer au moins 1 h 30 mn au frais avant de trancher.

