

Saumon fumé à la betterave jaune au gras de canard



Ingrédients :

- Du saumon tranché finement (4 à 5 tranches par portion)
- Calculer 2 betteraves par personne
- Un contenant de gras de canard
- Un contenant d'amande blanche finement tranchée

Préparation :

- **Trancher** le saumon fumé et **refroidir** ou laisser tempérer.
- **Blanchir** les betteraves jaunes (Bouillir environ 15 min) **Astuce:** Bouillir 7 min (vous pouvez par la suite les congeler avec la pelure pour en avoir en réserve), refroidir à l'eau froide, peler et faire les juliennes à l'aide d'une mandoline. Les juliennes sont alors encore un peu dure, c'est plus facile et rapide. Les mettre immédiatement dans un chaudron d'eau pour éviter l'oxydation. Les faire bouillir 1 à 2 min afin de bien terminer la première cuisson. Bien les égoutter et éponger le surplus d'eau avec un papier absorbant.
- Bien **refroidir** à l'eau froide, **peler** et **couper** en julienne.
- **Faire sauter** les juliennes dans un poêlon avec une bonne quantité de gras de canard jusqu'à ce que les juliennes deviennent légèrement croustillantes et **ajouter** les amandes blanches pour qu'elles deviennent légèrement brunes. Rester proche lorsqu'on ajoute les amandes car elles peuvent brûler en 15-20 secondes.
- **Faire** un petit monticule de juliennes et **ajouter** le saumon fumé (**rouler** des tranches pour une belle présentation) ou aussi faire des rouleaux de saumon fumé tranché mince farcis. **Préparer les tranches d'avance** et servir les juliennes chaudes à côté dans l'assiette. Vos convives s'amuseront à faire leurs propres rouleaux avec leurs mains afin de déguster les juliennes chaudes. Le mariage des saveurs est simplement le bonheur. Bon appétit!

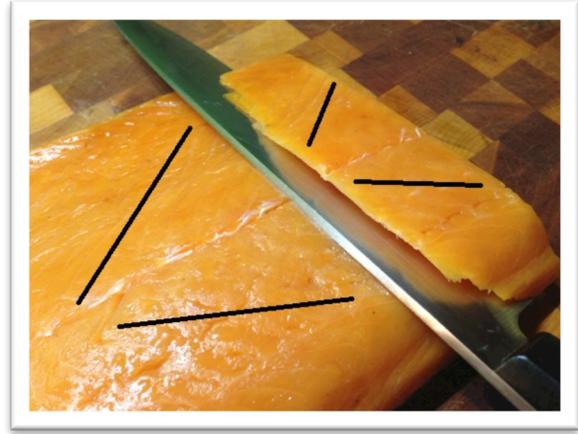
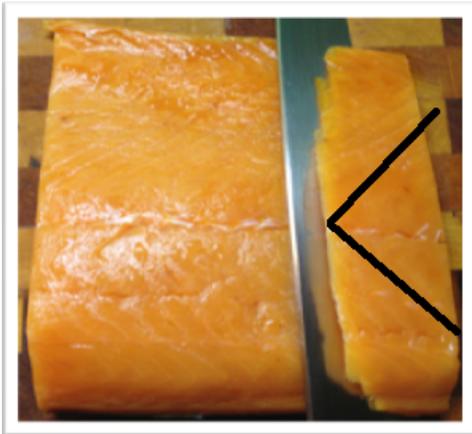
Voici d'autres styles de rouleaux :



*Tour de Pise
au saumon
fumé et ses
juliennes*

- *Couler du gras de canard sur le saumon comme sur la photo de droite.*

Voici comment trancher le saumon fumé !



Mettre la pièce de saumon fumé sur une surface plane et enlever un gros morceau avec un bon couteau en coupant en angle à partir de la pointe des « V ». De cette façon, vous obtenez une belle épaisseur idéale pour faire des tranches minces.

Aussi, enlever la peau et couper de belles tranches épaisses bien droite. (comme les tranches près du couteau)

Vous pouvez également couper le saumon en dés et l'utiliser dans les pâtes, les salades ou même pour agrémenter vos moules.

