



SAUMON FROYA FLAMBÉ SUR GRANITÉ DE MOJITO, CONCOMBRES À LA MOUTARDE, CHIPS DE PATA NEGRA ET BISCUITS AUX GRAINES DE PAVOTS



Préparation

- Faire bouillir le vinaigre de pomme avec les graines de moutarde, verser dans un bocal et conserver une journée au réfrigérateur.
- Pour le granité de mojito, porter l'eau avec le sucre et le jus des 8 limes à ébullition, retirer du feu et ajouter les zestes de 2 limes. Effeuillez 10 feuilles de menthe et les réserver pour la décoration. Ajouter le reste de la menthe dans le fond, couvrir et laisser infuser. Passer au tamis et ajouter le rhum au liquide. Verser dans un moule et congeler. Toutes les demi-heures, piquer les cristaux de glace avec une fourchette jusqu'à ce que tout le liquide soit congelé.
- Pour les biscuits aux graines de pavot, mélanger l'amidon à 50 ml d'eau, puis faire bouillir 350 ml d'eau salée. Ajouter le mélange à l'amidon et les graines de pavot. Etaler finement sur un tapis de cuisson ou

du papier sulfurisé, et sécher au four, chaleur en haut et en bas à 140 degrés.

- Placer les tranches de Pata Negra entre 2 feuilles de papier sulfurisé et cuire lentement, également à 140 degrés au four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Le mieux est de déposer une deuxième plaque par-dessus afin que les chips restent plates.
- Découper le saumon en tranches de 80 g et brûler avec un bec Bunsen. Saler, poivrer.
- Pour le dressage, rouler les tranches de concombres et ajouter les graines de moutarde. Disposer le saumon sur l'assiette. Former des cristaux en grattant le granité à l'aide d'une fourchette. Décorer avec les biscuits au pavot, les chips de Pata Negra et la menthe.

Filets de saumon Froya	800 g
Eau	625 g
Sucre	100 g
Limes non traitées	8 pcs
Menthe	80 g
Rhum blanc	45 ml
Lamelles de concombre	10 pcs
Graines de moutarde	100 g
Vinaigre de pomme	250 ml
Amidon	2 cuillères à soupe
Graines de pavot	20 g
Sel	1 pincée
Pata Negra en tranches	10 tranches

Pour 10 personnes