

DÉGUSTATION

Servez froid, accompagné de votre vin frais (10°C).

L'astuce de Jean-Marie

Pour une mayonnaise plus fine et résolument vigneronne, remplacez la moitié de l'huile par 10 cl d'huile de pépin de raisin.



Partagez votre plat avec #Recette de Famille Bourgeois

✉ [domainehenribourgeois](https://www.instagram.com/domainehenribourgeois/)

✉ [domainehenribourgeois.sancerre](https://www.facebook.com/domainehenribourgeois.sancerre)

Recettes de Famille

LES ACCORDS D'HENRI BOURGEOIS



**Saumon en Bellevue
&
Pouilly-Fumé « En Travertin »**

PAR JEAN-MARIE BOURGEOIS

Saumon en Bellevue

6 personnes

Préparation · 45 min Cuisson · 25 min Repos · 1 nuit



INGRÉDIENTS

Pour le saumon

- 1 saumon entier vidé
- 1 carotte et 1 poireau (coupés en tronçons)
- 1 bouquet garni
- Sel fin et grains de poivre noir

Pour la mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20 cl d'huile de tournesol
- Sel et poivre

Pour la gelée

- 2 feuilles de gélatine (ou 2 g d'agar-agar)
- 10 cl de bouillon chaud

Pour le décor « à la Bellevue »

- Tomates cerise
- Œufs durs
- Carottes
- Mâche
- Herbes fraîches (persil, aneth)

PRÉPARATION

À réaliser la veille

1. Préparer le bouillon

Dans une casserole, recouvrir d'eau la carotte, le poireau et le bouquet garni. Saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Récupérer le jus du bouillon : il servira pour la cuisson du saumon et pour la gelée.

2. Cuire le saumon

Dans une poissonnière ou une casserole large, verser le bouillon chaud, puis y déposer le saumon. Laisser cuire 20 à 30 min selon la taille du poisson, en le retournant à mi-cuisson. Sortir le saumon, le laisser égoutter, retirer la peau puis l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser refroidir toute une nuit au réfrigérateur.

Dressage

3. Préparer la gelée

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis les dissoudre dans 10 cl de bouillon chaud. Déballer le saumon, le déposer sur son plat de présentation et retirer l'écume éventuelle avec un papier absorbant. Badigeonner le saumon avec le bouillon gélifié. Saler, poivrer et laisser prendre 30 minutes au réfrigérateur.

4. Préparer la mayonnaise

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Verser progressivement l'huile pour obtenir la mayonnaise. Assaisonner et réserver au frais.

5. Dressage « Bellevue »

Durant la prise de la gelée, préparer tous les éléments de décoration :

- tomates cerises coupées en deux,
- bâtonnets de carottes gélifiés,
- quartiers d'œufs durs,
- feuilles de mâche et herbes fraîches.

Disposer harmonieusement autour et sur le saumon avant de servir, accompagné de la mayonnaise maison.