



Saumon Grillé, Fenouil et Tomates Confites, Sauce au Pesto de Roquette

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| • FUMET DE POISSON CHEF® | 25 g |
| • Eau | 1 litre |
| • Pavé de saumon (170 g) | 10 pièces |
| • Echalote | 50 g |
| • Vin blanc | 15 cl |
| • Roquette | 80 g |
| • Parmesan râpé | 50 g |
| • Vinaigre balsamique | 3 cl |
| • Crème | 20 cl |
| • Fenouil | 3 pièces |
| • Tomate cerise grappe | 30 pièces |
| • Jus de citron | 15 cl |
| • Ail | pm |
| • Huile d'olive | pm |
| • Thym | pm |
| • Sel | pm |
| • Poivre | pm |



Progression de la recette

- Suer à l'huile d'olive les échalotes.
- Déglacer avec le vin blanc et réduire à glace.
- Mouiller avec le **Fumet de Poisson CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et cuire 20 minutes à frémissement. Passer au chinois étamine et réserver.
- Mixer la roquette avec le parmesan, le vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive, réserver le pesto au frais.
- Conditionner les fenouils sous-vide avec du sel, du poivre le jus de citron et un peu d'huile d'olive. Cuire environ une heure à 100 °C.
- Monder les tomates en prenant soin de garder les pédoncules, les confire à l'huile d'olive avec un peu d'ail et du thym.
- Griller les pavés de saumon.
- Détailler les fenouils en tranches épaisses.
- Ajouter le pesto de roquette à la sauce.
- Rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.