

# En vedette: le saumon fumé

Un incontournable de Noël! Il sera idéal pour préparer des recettes rapides, surtout pour l'apéritif ou l'entrée. Par Marie Leteuré

## Tartare aux deux saumons et à l'anis



**Quantité:** pour 6 personnes.

**Préparation:** 10 min.

**Réfrigération:** 1 h.

150 g de saumon fumé, 300 g de saumon frais sans peau ni arêtes,  $\frac{1}{2}$  bouquet de cerfeuil, 2 oignons frais, 1 tomate, 2 cs de crème liquide, 1 cs d'anisette, le jus de  $\frac{1}{2}$  citron, tabasco, sel, poivre.

1. Coupez les deux sortes de saumon en petits dés. Pelez et hachez les oignons, le cerfeuil. Coupez la tomate en quatre, épépinez-la puis détaillez la chair en petits dés. 2. Mettez ces ingrédients dans un saladier avec les deux saumons, du sel, du poivre, la crème liquide, le jus de citron, l'anisette et un trait de tabasco. Mélangez bien, couvrez de film étirable et mettez au réfrigérateur 1 h. 3. Pour servir, façonnez des tartares avec la préparation et accompagnez-les d'une salade mélangée.

**Quantité:** pour 6 personnes.

**Préparation:** 10 min. **Cuisson:** 10 min.

**Réfrigération:** 30 min.

200 g de cœur de filet de saumon fumé, 3 œufs, 2 cc de moutarde forte, 3 cs de mayonnaise, 1 bouquet de persil plat,  $\frac{1}{2}$  feuille de gélatine (1 g), 2 cc d'œufs de saumon, sel, poivre.

## Œuf dur mayo au saumon fumé

1. Faites cuire les œufs 10 min à l'eau bouillante salée (le sel facilite l'écalage). Passez-les sous l'eau froide, égalez-les et écrasez-les à la fourchette avec la moutarde, la mayonnaise, salez, poivrez et répartissez-les dans six verrines. 2. Coupez le saumon en petits dés et posez-les sur les œufs. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. 3. Faites chauffer 2 cs d'eau. Plongez-y la gélatine égouttée et le persil haché finement, mélangez bien et répartissez-le dans les verrines. 4. Décorez d'œufs de saumon et réservez au frais au moins 30 min avant de servir.





## Blinis au saumon, chutney de fenouil

**Quantité:** pour 6 personnes.

**Préparation:** 10 min. **Cuisson:** 20 min.

300 g de fines tranches de saumon fumé,  
12 blinis, 20 cl de crème épaisse.

**Pour le chutney:** 1 bulbe de fenouil,  
1 morceau de piment, 3 cs d'huile  
d'olive, 50 g de sucre roux, 5 cs de  
vinaigre de cidre, 1 oignon frais,  
20 g de gingembre frais, 30 g de raisins  
de Corinthe, sel, poivre.

1. Pelez l'oignon et hachez-le. Pelez et râpez le gingembre. Lavez le fenouil, coupez-le en petits dés.
2. Mettez ces ingrédients dans une casserole avec le piment, l'huile, le sucre, le vinaigre, les raisins et 10 cl d'eau.
3. Salez, poivrez et faites cuire à feu moyen 20 min. Laissez refroidir.
4. Au moment de servir, faites chauffer les blinis au four, nappez-les d'un peu de crème, disposez des lanières de saumon et accompagnez du chutney.



## Terrine chou-saumon

**Quantité:** pour 6 personnes. **Préparation:** 10 min.

**Cuisson:** 5 min. **Réfrigération:** 4 h.

6 feuilles de chou vert, 200 g de saumon fumé, 300 g de St Môret, 4 cs de crêmeliqvide, 1 bouquet d'aneth, 10 feuilles de cerfeuil, 1 feuille de gélatine (2 g), sel, poivre.

1. Faites blanchir les feuilles de chou 5 min à l'eau bouillante salée. Plongez-les aussitôt dans de l'eau froide puis égouttez-les à fond. Ciselez les herbes.
2. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une petite casserole, faites chauffer la crème liquide et faites-y fondre la gélatine égouttée. Mélangez cette crème au St Môret, ajoutez les herbes, salez et poivrez.
3. Tapissez un petit moule à cake de film étirable, mettez une feuille de chou, 1 tranche de saumon, du St Môret, et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients, rabattez le film en tassant et mettez au frais 4 h.
4. Servez la terrine tranchée avec une vinaigrette à l'huile d'olive.

### Chez l'Artisan...

Les Tontons Fumeurs, sur quelques marchés de la Riviera,  
tél. 079 634 75 54.

[www.lestontonsfumeurs.ch](http://www.lestontonsfumeurs.ch)

Le Fumoir de Chailly, chemin de la Rottaz 4,  
1816 Chailly/Montreux, tél. 021 964 41 40.

[www.fumoirdechailly.ch](http://www.fumoirdechailly.ch)

Saumon Fumé des Acacias, chemin des Acacias 10,  
2114 Fleurier, tél. 079 504 59 80.

[www.saumonfumedesacacias.ch](http://www.saumonfumedesacacias.ch)

Borex Poissons, rue de la Gare 4, 1260 Nyon,  
tél. 022 367 12 18.

[www.borexpoissons.ch](http://www.borexpoissons.ch)

Le Fumoir de Moiry, Grand-Rue 7, 1148 Moiry,  
tél. 079 581.08.72.

[www.fumoiry.ch](http://www.fumoiry.ch)