

Crème d'Endives & Dés de Saumon au Gingembre

Ingrédients : Pour 8 personnes

- 1 kg d'endives
- 30 g de beurre
- 250 g de saumon cru
- 2 cuillères de jus de citron
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pluches de cerfeuil finement ciselé
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de gingembre
- sel, poivre du moulin



Préparation :

Le Saumon :

1. Préparer dans un grand plat une marinade avec 4 cuillères d'huile d'olive, une cuillère de jus de citron et une pincée de poudre de gingembre.
2. Ajouter 250 g de saumon cru coupé en petits dés et le laisser mariner dans le plat 30 à 40 min, le temps de préparer les endives.

Les Endives :

1. Laver les endives et les couper finement sur une planche, puis les faire suer à feu doux dans une casserole avec 30 g de beurre, une pincée de sucre et une pincée de sel.
Couvrir et cuire 30 min en remuant régulièrement pour avoir une cuisson homogène.
2. Lorsque les endives sont bien cuites, les passer au mixeur puis incorporer une cuillère de jus de citron et 25 cl de crème fraîche liquide.
Ajouter un peu de sel et de poivre du moulin, puis laisser réduire 2 à 3 min.

Le Dressage de l'assiette :

Ciseler finement deux pluches (extrémités feuillues) de cerfeuil.
Déposer les dés de saumon seuls dans une poêle et les chauffer 5 min à feu vif.
Verser la crème d'endives dans des assiettes creuses, parsemer de dés de saumon puis de cerfeuil.
Servir chaud.

Bon appétit. Jacqueline et Jean-Claude les 8 et 9 Janvier 2018

Source : Les secrets en cuisine. L.Rigal