

Millefeuilles de saumon et crumble de chorizo, quenelle de poivron grillé et nuage de coco à la citronnelle.

Temps de préparation: 50 minutes

Cuisson: 15 à 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 120 grammes de chorizo fort
- 140 grammes de son d'avoine (magasin bio)
- 60 grammes de poudre de noisettes
- 80 grammes de beurre demi-sel
- 2 poivrons grillés au four, pelés et épépinés
- 4 beaux pavés de saumon sans arête (largeur 10 cm)
- 40 cl de lait de coco
- 4 bâtons de citronnelle
- 2 cuil. à café rase de lécithine de soja
- Sel
- Un peu de sucre
- Ciboulette pour la décoration



Recette:

1) Préparer le crumble:

- Peler le chorizo et le couper en petits morceaux.
- Mélanger du bout des doigts le son d'avoine, la poudre de noisettes et le beurre bien froid coupé en dos jusqu'à obtenir un appareil sableux. Ajouter les morceaux de chorizo et une pincée de sucre.
- Etaler sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 180°C (th. 6) pendant 5 minutes.
- Réserver au chaud.

2) Verser le lait de coco dans une casserole. Ajouter une pincée de sel, une pincée de sucre et la citronnelle grossièrement coupée. Porter à ébullition, étouffier le feu et laisser infuser la citronnelle.

3) Couper le poivron en petits dés et réserver.

4) Couper 8 disques de saumon de 8 cm de diamètre et d'environ 2 cm d'épaisseur (utiliser un cercle). Saler, poivrer sur chaque face et faire cuire à plat sous le grill du four pendant 4 à minutes de chaque côté.

5) Monter le nuage de coco en mixant le lait de coco filtré avec la lécithine de soja.

6) Dresser chaque assiette:

- Déposer un disque de saumon, un peu de crumble sur le dessus, un autre disque de saumon puis du crumble.
- Former une quenelle avec le poivron coupé.
- Déposer un peu de nuage coco dans un petit récipient à côté du saumon.
- Décorer avec de la ciboulette.
- Servir de suite.