

Le saumon fumé par nos soins, blini de blé noir et crème aux herbes.

Saumon fumé: 2/3 Kg Label Rouge écoré. 1 P.

1 Kg de gros sel gris. salage 4 Heures. désalage rapide.  
Séchage 24 Heures / fumage 4 Heures. / Repos 24h

Blini de Blé noir

150gr de blé noir

100gr de T45

100gr de levain 10gr beurre doux

3 jaunes d'œuf

200gr de lait

Huile d'olive ops

200gr de crème liquide

5 Blancs d'œufs

Mélanger farines + levain + jaune + lait + huile + blanc monté +

crème montée Repos 1 Heure

Cuisson petites poêles.

Crème aux herbes

Fromage blanc 1 Kg + 10 cl crème liquide

5 échalottes hachées

1 Pointe d'ail

1 Pointe de vinaigre de framboise

1 Pointe d'huile d'olive

1 Poche vinaigre de vin

1 Pointe de Tabasco

1 Pointe de Paprika fort

Herbes ciselées : persil, coriandre, Basilic