



Verrine de Lentilles au Saumon Gravlax et sa Mousse au Lard

Temps de préparation : 30mn
Temps de repos : 12 heures
Temps de cuisson : 2h environ

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 20 verrines environ :

- 200 gr de lentilles vertes
- 400 gr de saumon gravlax (voir la recette sur le site)
- 30 cl de crème fleurette
- 100 gr de lard fumé
- 10 tranches de bacon
- 1 CàC de moutarde blanche
- 1 CaC de vinaigre de Xeres
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon blanc
- 1 feuille de laurier
- Huile de noisette
- Vinaigre de cidre

Matériels particuliers :

- Siphon
- Verrines

Préparation :

La veille, dans une casserole, mettre une noisette de beurre et faire rissoler le lard, ajouter la branche de thym, l'ail écrasé, le laurier, et le vinaigre, poivrer généreusement (surtout ne pas saler la préparation). Bien faire colorer puis jeter le gras de rissolage. Ajouter la crème fleurette et laisser cuire à très petit bouillon pendant 20 mn. Ajouter alors la moutarde à la crème en remuant bien pour l'intégrer à la sauce. Vérifier l'assaisonnement et rectifier si nécessaire, filtrer avec un chinois. Placer la crème dans un siphon en filtrant à nouveau pour bien enlever toutes les impuretés. Enclencher une cartouche de gaz et l'actionner, retirer la cartouche vide et placer une nouvelle cartouche, l'actionner également. Laisser la seconde cartouche en place et placer le siphon au réfrigérateur (debout mais tête en bas).

Couper les tranches de bacon en lamelles égales d'environ 1 cm de large. Sur une plaque à pâtisserie poser une feuille de papier sulfurisé et déposer les lamelles de bacon, couvrir d'une nouvelle feuille de papier sulfurisé et d'une autres plaque à pâtisserie. Placer le tout au four pendant 1h30 environ à 110°C. Enlever la tôle supérieure et le papier et finir de les sécher en les laissant refroidir à température ambiante à l'air libre. Au final, les lamelles doivent être bien sèches et très croustillantes.

Cuire les lentilles selon les préconisations du fabricant (elles doivent être encore très légèrement fermes), égoutter et réserver.

Au moment de servir, ciseler l'oignon blanc. Mélanger les lentilles, l'oignon ciselé. Assaisonner à votre goût avec l'huile de noisette et le vinaigre de cidre. Détailler le saumon gravlax en petits cubes.

Dans une verrine placer au fond le mélange de lentilles puis le saumon fumé et enfin une noisette de crème de lard. Planter des lamelles de bacon.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01



Astuces :

Si vous ne possédez pas de siphon, montez la crème de lard comme une chantilly à l'aide d'un batteur. Pour cela, il faut que la crème soit très froide ainsi que le récipient dans lequel on monte la chantilly. Pour faciliter la prise de la crème, on pourra ajouter, lorsque la préparation est chaude, une feuille de gélatine préalablement ramollie.

A la place du saumon gravlax, on peut utiliser du saumon fumé ou de la truite fumée (moins onéreuse).

