

Saumon mi-cuit et Langoustines Rôties, Morilles et déclinaison d'asperges

Alice Gundersen



Ingrédients

- Saumon sauvage
- Langoustines
- 3 kg d'asperges (+16, +22)
- 0,300 kg de morilles
- 0,200 kg d'oignon
- 0,100 kg d'échalote
- 0,100 kg de céleri branche
- 1 citron jaune
- 0,050 kg de concentré de tomate
- 0,020 l de cognac
- 0,150 kg de beurre
- 0,060 l de crème liquide

Assaisonnement :

- Piment oiseau
- Gros sel

Préparation

Décortiquer les langoustines. Réaliser le jus corsé de langoustines. Détailler les asperges et laver les morilles. Confectionner la purée. Habiller le saumon. Etuver les morilles. Confectionner les copeaux d'asperges et de parmesan. Marquer les têtes d'asperges en cuisson. Marquer le saumon en cuisson. Marquer les langoustines en cuisson. Dresser.