# DOS DE SAUMON D'ISLANDE SAUMURÉ, HARISSA À L'EAU DE ROSE, FETTUCINIS DE SARRASIN AUX FÈVES, SAUCE MINÉRALE AU VIN ROUGE

| Convives | Préparation | Cuisson |
|---|---|---|
| 10 | / | / |


**Recette réalisée par**
**STÉPHANE CARRADE**
Chef doublement étoilé au Skiff Club

1 Avenue Louis Gaume
33115 Pyla sur Mer.

## INGRÉDIENTS

### FETTUCINIS

- 500 g de farine de sarrasin
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 15 cl d'eau minérale

### HARISSA À L'EAU DE ROSE

- 200 g de piments frais doux (végétarien)
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail épluchées
- 1 cuil. à café de carvi
- 1/2 botte de coriandre
- 1 cuil. à café de coriandre
- 10 g de gingembre frais
- 1 tomate concassée
- 1 trait de sel + 1 trait d'eau de rose

### SAUMURE SÈCHE

- 5 feuilles de kombu (coupées au couteau)
- 100 g de gros sel
- 50 g de sucre
- 1 citron râpé à la microplane
- 5 g de coriandre grains
- 5 g de poivre de Cuméo

### POISSON

- Saumon entier d'Islande

### ARTICHAUT FARCI

- 10 artichauts poivrade
- 1 cuil. à café de coriandre
- 20 cl de vin blanc
- 1 oignon
- 1 Cuil. à café de vandouvan
- 300 g de Duxelles de champignons

### PÂTE À TEMPURA POUR ARTICHAUT FARCI

- 370 g de fécule de pomme de terre
- 370 g de farine
- 40 g de baking powder
- 300 g d'eau
- 1/2 cuil. à café de saté

### FETTUCINIS

Mélanger tous les éléments et laisser reposer une ½ journée. Étaler la pâte en bande et passer à la machine à pâtes côté fettucinis. Suspendre, laisser sécher. Cuire à l'eau bouillante salée et finir dans la finition pour lier la préparation.
Finition : 1 trait d'huile d'argan, 0,5 dl de fond blanc, 20 g de beurre

### HARISSA À L'EAU DE ROSE

Cuire à l'huile d'olive, les piments et la tomate, retirer du feu et ajouter les autres éléments et mixer. Passer et rectifier l'assaisonnement.

### SAUMURE SÈCHE

Mélanger tous les éléments, répandre sur le dos de saumon pendant 25 mn dans un papier film. Retirer, rincer et essuyer le poisson.

### CUISSON DU POISSON

Au sautoir à l'huile d'olive, en laissant le saumon bleu mais chaud. Dresser l'harissa dessus + 1 trait de citron.

### ARTICHAUT FARCI

Tourner les artichauts et les cuire dans un blanc avec du vadouvan. Égoutter et farcir avec la duxelles. Passer à la tempura et frire à l'huile de pépins de raisin.

### PÂTE À TEMPURA POUR ARTICHAUT FARCI

Mélanger le tout avec de l'eau bien froide.

### SAUCE MINÉRALE AU VIN ROUGE

Suer les arêtes et tête de saumon, ajouter une garniture aromatique, carottes, oignons, céleri.
Suer, singer et mouiller au vin rouge, ajouter de 5/6 graines de coriandre graines, 2/3 brins d'estragon, 1 gousse de vanille et cuire à couvert 5 mn. Passer, réduire et finir avec une pointe de chocolat noir, armagnac et monter au beurre.

### FINITION ET PRÉSENTATION

Dresser la sauce en fond d'assiette. Placer les noisettes de saumon, l'artichaut et les fettucinis en rouleau + les fèves natures à l'huile d'olive.


Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

**www.transgoumet.fr**