

Hagen Gnote  
LIVRET DE  
RECETTES  
N° 26

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



Délicieuses

*recettes de saumon*

# INFOS UTILES – HAGEN GROTE

## LE SAUMON – RICHESSE CULINAIRE

### Saumon sauvage

Le saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*) est un poisson noble qui était autrefois très répandu dans l'Atlantique Nord et dans nos rivières. À l'époque du frai d'automne, à l'âge d'environ 4-5 ans, il migrait sur plusieurs milliers de kilomètres de l'eau salée vers l'eau douce de nos rivières. Après environ 2 ans en eau douce, les saumoneaux commençaient le même parcours de vie avec une migration de l'eau douce vers l'eau salée et vice versa. Aujourd'hui, le saumon sauvage de l'Atlantique est pratiquement en voie de disparition en raison de la surpêche, de la pollution et de la transformation de nos eaux naturelles en cours d'eau industriels. Le saumon sauvage est proposé dans le commerce et sur les menus, mais il ne faut pas accorder beaucoup de crédit à ce fait. Dans de nombreux cas, il s'agit de saumons rouges de qualité culinaire inférieure (en anglais Sockeye, Nerka en russe) provenant d'Alaska ou d'Asie. Seules deux espèces de saumon du Pacifique, telles que le saumon royal (saumon chinook) de 4 à 10 kg et le saumon argenté (saumon coho) d'environ 3,5 kg, sont acceptables en termes de goût. Les deux types de saumon sont pauvres en matières grasses, mais n'attendent cependant pas tout à fait le goût du saumon sauvage de l'Atlantique.

### Le saumon d'élevage

Ces dernières années, une énorme industrie de pisciculture s'est développée, qui n'a rien à envier aux autres élevages intensifs avec leurs effets négatifs. Sous une multitude de noms fantaisistes et trompeurs allant de « saumon d'eau sauvage, saumon de Sibérie » à « saumon biologique », on propose ici une nourriture de nature inférieure et malsaine, dont les coûts de production sont d'environ 3,00 € par kilo. Dans l'élevage du saumon aussi, il n'y a malheureusement rien que vous ne puissiez faire un peu moins cher et pire. Visuellement, ces produits sont reconnaissables à leurs larges bandes de graisse, car les animaux ne peuvent pas se déplacer suffisamment dans des cages trop étroites. Le saumon d'élevage industriel stocke 70 à 200 % de graisse en plus. Dans la nature, la chair de saumon a une forte couleur rougeâtre due au régime alimentaire des crabes et des crevettes. Le saumon d'élevage a une chair rose plus claire en raison d'une coloration inférieure de la nourriture.

### Saumon d'élevage de haute qualité et saumon biologique

Néanmoins, il existe d'énormes différences qualitatives dans le saumon d'élevage, qu'il s'agisse du saumon bon marché des discounters et du saumon de haute qualité ou encore du saumon biologique issu d'un élevage responsable, tant en termes de goût que de prix. Lors de vos achats, un simple coup d'œil sur les marbrures de graisse, un nom correct (au lieu de noms fantaisistes) et le prix vous aideront. En outre, il est important de disposer d'une source d'achat réputée à laquelle vous faites confiance.

Le saumon d'élevage de haute qualité n'est prêt à être consommé qu'à l'âge de deux ans (élevage du produit industriel en 8 mois). En Norvège, une licence strictement contrôlée limite la quantité d'élevage. Les enclos en filet d'un diamètre d'au moins 90 m et d'une profondeur de 20 m, dont le taux de remplissage est deux fois moins élevé que celui de la production industrielle de masse, offrent aux poissons la liberté de mouvement nécessaire et lui donnent une chair plus musclée et moins grasse. L'alimentation biologique du saumon est composée à 70 % de matières premières végétales avec du carotène naturel pour la couleur de la chair et à 30 % de farine de poisson. Les antibiotiques et les pesticides artificiels sont interdits.

Des critiques ont été formulées à l'encontre des aliments qui tombent sur le fond dans les installations d'élevage, polluant l'environnement. Le dosage des aliments est entre-temps devenu extrêmement précis en termes de quantité. Les granulés contiennent tous les composants de l'alimentation en doses exactes. Ils sont conçus de telle sorte qu'ils coulent très lentement vers le sol pendant l'alimentation. Les poissons les absorbent complètement sans laisser de résidus.

Par rapport au saumon sauvage, un bon saumon d'élevage a l'avantage d'une fraîcheur absolue. Soit il est traité immédiatement dans l'usine de fumage, soit il est vendu à l'état de fraîcheur absolue dans les deux jours suivant l'abattage. Le saumon d'élevage de haute qualité peut être reconnu par différents labels de qualité tels que Naturland, Debio, le label biologique norvégien ou la certification ASC (Aquacultural Stewardship Council) pour une aquaculture responsable.

### Savourer sainement

Le saumon, l'un des poissons préférés des Français sur le plan gustatif, a plus à offrir que du plaisir. La Société allemande de nutrition confirme la valeur nutritionnelle particulière de la chair de saumon de haute qualité en analysant un grand nombre d'études. L'ingrédient du saumon le plus important pour ses bienfaits sont les acides gras dits oméga-3. Ils sont un composant de la graisse du poisson. Dans l'organisme humain, il a été prouvé qu'ils réduisent le « mauvais » cholestérol (LDL) et augmentent le « bon » cholestérol (HDL). Cela a donc un effet positif sur l'hypertension, améliore le débit sanguin et prévient ainsi les crises cardiaques et les accidents vasculaires cérébraux. La chair de saumon contient également des vitamines et des minéraux de haute qualité. Selon une étude de la Stiftung Warentest (organisation allemande de consommateurs à but non lucratif), le saumon d'élevage est encore bien plus précieux pour la santé que le saumon sauvage à faible teneur en matière grasse, en raison de sa teneur plus élevée en matières grasses. Et il n'y a pas non plus de différence entre le saumon congelé et le saumon frais. Les nutritionnistes recommandent un à deux repas par semaine d'environ 70 g de saumon ou d'autres poissons gras d'eau froide comme le maquereau ou le hareng.



# PAPILLOTES DE SAUMON AUX CREVETTES EN FEUILLE DE BRICK

## Ingrédients pour 4 personnes

### Papillotes de saumon

450 g de filet de saumon  
½ fenouil  
½ poivron rouge et poivron jaune  
1 petite courgette  
Sel, poivre  
Environ 150 ml de crème liquide  
Feuilles de brick  
2 c. à soupe de beurre clarifié  
200 g de queues de crevettes

## Préparation

### Papillotes de saumon

**1** Couper dans le filet de saumon sans peau et arêtes 4 tranches horizontales et en faire des rectangles réguliers. Réserver les restes de découpe du saumon (env. 100 g) pour la farce.  
**2** Couper les légumes en petits dés très fins. Utiliser seulement la pulpe extérieure de la courgette, sans les graines aqueuses. Cuire al dente les dés de légumes au bain-marie ou dans une eau salée, les passer aussitôt sous l'eau froide, sécher puis saler et poivrer.  
**3** Refroidir les restes de saumon et la crème fraîche 12 minutes au congélateur. Mettre les restes de saumon au mixeur, saler et poivrer. Ajouter autant de crème liquide très froide jusqu'à obtention d'une farce ferme et facile à tartiner.

### Finition et dressage

Couper la feuille de brick en larges bandes et badigeonner avec du beurre clarifié chaud. Poser sur chaque bande un rectangle de saumon. Mélanger les queues de crevettes, la farce et les petits dés de légumes et les répartir sur le saumon. Enrouler dans les feuilles de brick, fermer les bouts joliment et les cuire 12 minutes au four préchauffé à 180 °C sur une feuille de cuisson graissée. Recouvrir d'une feuille d'aluminium si la pâte brunit trop.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

**Mandoline à poussoir**  
Réf. 389H04  
**39,95 €**



**Mini hachoir Kitchen-Aid - compact et puissant**  
Hacher grossièrement ou réduire en purée  
Réf. 047M03CR  
**79,95 €**



**Tapis de pâtisserie et de cuisson en silicone**  
180 x 60 cm, utilisation des années durant  
Réf. 376H03  
**29,95 €**



# VELOUTÉ DE ROQUETTE AVEC UNE ROSETTE DE SAUMON FUMÉ

## Ingrédients pour 4 personnes

### Velouté de roquette avec une rosette de saumon fumé

2 bouquets de roquette, env. 200 g  
300 ml d'huile d'olive  
3 échalotes  
1 gousse d'ail  
2 c. à soupe de beurre  
30 g de farine  
125 ml de vin blanc  
½ l de fond de volaille  
250 ml de crème  
Sel, poivre

### De plus

Quelques petites tranches de saumon fumé

## Préparation

### Velouté de roquette avec une rosette de saumon fumé

**1** Laver la roquette et bien la sécher avec du papier absorbant. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire frire la roquette par portions. Garder quelques feuilles de roquette frites pour la garniture.  
**2** Couper en petits morceaux le reste de la roquette frite. Éplucher l'ail et les échalotes et hacher le tout finement. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire blondir les dés d'échalote, incorporer la farine et faire revenir brièvement le tout. Sans cesser de remuer, ajouter le vin blanc et le fond de volaille, incorporer l'ail haché et laisser cuire le tout 10 minutes.  
**3** Verser ensuite la soupe avec la crème et les feuilles de roquette frites dans un mixeur, réduire en purée et passer au tamis fin. Porter à nouveau brièvement le tout à ébullition, saler et poivrer.

### Finition et dressage

Répartir la soupe à la roquette dans des assiettes creuses préchauffées. Former des petites rosettes avec les tranches de saumon, les dresser au milieu de l'assiette et décorer le tout avec les feuilles de roquette frites



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

**Mixeur plongeant à usage multiple**  
Réf. 386G01  
**69,95 €**



**Fond de poulet**  
Lot de 3 verres à 200 ml  
Réf. 05H05  
**11,95 €**  
(€ 1,99/100 ml)



**Coupe-ail**  
Réf. 068C03  
**16,95 €**



# ROULADES DE SAUMON AU CRABE ROYAL SUR SAUCE AUX POIREAUX

## Ingrédients pour 4 personnes

### Roulades de saumon au crabe royal

240 g de chair de crabe royal en bocal (crabe du Kamtchatka)  
500 g de filet de saumon (partie du milieu)  
½ fenouil  
1 carotte  
½ poivron jaune et rouge  
1 petite courgette  
Sel  
Poivre  
Environ 150 ml de crème liquide

### Sauce aux poireaux

3 petits poireaux  
Sel  
2 c. à soupe de beurre  
100 ml de vin blanc  
50 ml de Noilly Prat  
100 ml de fond de poisson  
200 g de crème fraîche  
Poivre

### De plus

Feuilles de basilic

## Préparation

### Roulades de crabe royal

- 1 Laisser égoutter la chair de crabe dans une passoire. La couper en petits dés et retirer avec soin toutes les lamelles de chitine.
- 2 Écailler le filet de saumon et enlever avec une pincette à poisson les arêtes, s'il y en a. Diviser le filet de saumon horizontalement en 4 tranches fines. Couper les 4 tranches en rectangles égaux. Réserver le reste du saumon (environ 100 g) pour la farce.
- 3 Nettoyer ou éplucher les légumes et les couper en dés très fins. Utiliser uniquement les parties vertes extérieures des courgettes sans les graines aqueuses. Cuire les dés de légumes « al dente » dans de l'eau légèrement salée ou à la vapeur dans un panier à étuver. Les passer ensuite à l'eau glacée et les essuyer.
- 4 Mettre les morceaux de saumon avec la crème liquide au congélateur pendant 12 minutes. Ensuite, passer au mixeur, saler, poivrer et réduire en purée. Ajouter au mélange la crème très froide jusqu'à l'obtention d'une farce de consistance ferme et facile à tartiner. Incorporer à la farce la chair de crabe et les dés de légumes. Mettre de côté quelques dés de légumes pour garnir tout à la fin.
- 5 Mettre les tranches de saumon sur un film alimentaire transparent. Les badigeonner avec la farce et les enrouler fermement à l'aide du film. Tourner les deux bouts du film et les fermer complètement. Pour ce faire, utiliser les petites fermetures métalliques des sacs de congélation. Faire pocher les roulades pendant 15 minutes dans de l'eau chaude à environ 90° C en dessous du point d'ébullition.

### Sauce aux poireaux

- 1 Nettoyer les poireaux, les laver avec soin et réserver toutes les parties vertes utilisables pour la sauce.
- 2 Couper les parties blanches des poireaux en morceaux de 3 cm de longueur. Les cuire « al dente » dans de l'eau légèrement salée ou à la vapeur dans un panier à étuver.
- 3 Couper en gros morceaux les parties vertes des poireaux. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir légèrement les poireaux dans le beurre fondu. Arroser de vin blanc et de Noilly Prat. Ajouter le fond de poisson et porter le tout brièvement à ébullition. Incorporer la crème fraîche et réduire le feu jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.
- 4 Réduire en purée la sauce au mixeur plongeant, la passer au tamis fin, saler et poivrer.

### Finition et dressage

Répartir la sauce aux poireaux et les légumes sur des assiettes préchauffées. Sortir du film alimentaire les roulades de saumon au crabe royal. Couper chaque roulade en 3 morceaux et disposer ces derniers sur la sauce. Garnir le tout avec le reste des légumes coupés en dés ainsi que le basilic.

### Remarque

Le crabe royal (*Paralithodes camtschaticus*), également nommé crabe du Kamtchatka ou King Crab, est un crustacé de haute mer extrêmement savoureux. Il est pêché au nord du cercle polaire dans le Pacifique Nord, en Alaska ou également dans la Mer de Barents. Il pèse alors environ 6 kg. On ne peut le transporter vivant que sur de courtes distances. C'est la raison pour laquelle on le traite sur place directement après l'avoir pêché. La chair tendre de crabe, qu'elle soit en conserve ou congelée, est une spécialité comparable au homard ou à la langouste.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

**Fond de poisson**  
Lot de 3 verres identiques à 200 ml  
Réf. 05H04  
**11,95 €**  
(€ 1,99/100 ml)



**Set à cuisson vapeur spécial**  
cuire rapidement en douceur,  
conserver le  
Réf. 445A01  
**56,95 €**



**Mixeur plongeant puissant à usage multiple avec presse-purée et mini hachoir**  
Réf. 386G01  
**69,95 €**



# SAUMON AUX FRAISES

## Ingrédients pour 4 personnes

### Légumes en brunoise

1 carotte  
1 morceau de céleri-rave  
1 courgette  
Sel et poivre

### Sauce aux fraises

1 échalote  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de farine  
50 ml de vin blanc  
200 ml de fond de poisson  
2 clous de girofle  
1 feuille de laurier  
150 ml de crème  
2 c. à soupe de confiture de fraises  
Jus d'un ½ citron  
4 fraises  
Sel  
2 c. à soupe de cognac

### Saumon

600 g de filet de saumon avec la peau  
Sel, poivre  
2 c. à soupe d'huile d'olive

### De plus

1 c. à soupe de beurre  
Sel, poivre  
Environ 30 grains de poivre rose  
10 fraises  
Un peu de menthe

## Préparation

### Légumes en brunoise

**1** Éplucher la carotte et le céleri et les couper tous les deux en dés très fins. Enlever les extrémités des courgettes. Mettre la courgette à la verticale et couper une tranche fine d'environ 3 mm sur les 4 côtés. Retirer et jeter la partie restante intérieure contenant les pépins d'eau. Couper également les tranches de courgettes en petits dés fins. **2** Faire cuire juste „al dente“ les dés de carottes et de céleri, soit à la vapeur dans le panier vapeur d'une marmite, soit dans de l'eau légèrement salée. Ajouter les dés de courgettes seulement un peu avant la fin de la cuisson car leur temps de cuisson est beaucoup plus court. Passer ensuite tous les dés de légumes à l'eau très froide, les égoutter et les laisser sécher.

### Sauce aux fraises

**1** Éplucher l'échalote et la hacher finement. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les dés d'échalote. Ajouter la farine tout en remuant au fouet et la faire blondir dans le beurre fondu. Incorporer le vin blanc ainsi que le fond de poisson au fouet. Ajouter les clous de girofle ainsi que la feuille de laurier et faire cuire pendant 10 minutes à feu doux. **2** Verser la crème et laisser mijoter pendant 2 minutes. La sauce doit obtenir une consistance légèrement crémeuse. Mettre dans la sauce la confiture de fraise, le jus de citron et les fraises entières. Réduire en purée au mixeur et passer le tout au tamis. Assaisonner avec le sel et le cognac.

### Saumon

**1** Enlever les arêtes du saumon, le laver, le sécher en tapotant et le couper en 4 morceaux de dimensions égales. Saler et poivrer. **2** Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Y déposer les morceaux de saumon sur le côté peau et laisser frire 6 minutes à feu vif. Le retourner et le faire frire de l'autre côté 3 à 4 minutes en réduisant l'intensité du feu. Retirer la poêle du feu, couvrir et laisser reposer le saumon quelques minutes.

### Finition et dressage

Réchauffer les dés de légumes, les passer ensuite dans un peu de beurre, saler et poivrer. Disposer les morceaux de saumon sur des assiettes préchauffées. Napper avec la sauce aux fraises et décorer avec les grains de poivre rose. Répartir les dés de légumes tout autour. Garnir avec des moitiés de fraises et de la menthe.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

#### Laurier de Turquie

5 g  
Réf. 545Z01  
6,95 €



#### Casseroles-sauteuses coniques

Ø 12 cm  
Réf. 526H02481  
16,95 €



#### Mandoline professionnelle

243,5 x 16 x 22 cm  
(l/p/h)  
Réf. 086G04  
59,95 €



# ROULÉS AU SAUMON AVEC UNE SAUCE AU SAFRAN

## Ingrédients pour 4 personnes

### Saumon

350 g de filet de saumon sans peau ni arêtes  
150 ml de crème liquide  
Sel, poivre

### Pâte

150 g de farine  
1 œuf, 1 jaune d'œuf  
1 c. à café d'huile  
½ c. à café de sel

### Roulés au saumon

1 c. à soupe d'aneth haché  
1 blanc d'œuf, 1 c. à soupe de beurre  
200 ml de fond de poisson chaud

### Sauce au safran

1 échalote  
1 gousse d'ail  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à café de farine  
50 ml de vin blanc  
50 ml de Noilly Prat  
150 g de crème fraîche  
150 ml de fond de poisson  
1 g de filaments de safran  
Sel, poivre blanc

### De plus

Pointes d'aneth pour la garniture

## Préparation

### Saumon

1 Couper en deux les filets de saumon et couper dans une moitié des tranches de 2 mm d'épaisseur et d'environ 8 cm de largeur. Ceci est particulièrement facile quand le saumon est encore légèrement gelé. Réserver les tranches au frais.

2 Couper la deuxième moitié en gros cubes et congeler ainsi que la crème pour 12 minutes. Saler, poivrer et mixer les dés de saumon, tout en ajoutant autant de crème que nécessaire pour l'obtention d'une farce facile à étaler. Réserver la farce également au frais.

### Pâte

1 Tamiser la farine dans un plat et y faire une fontaine dans le milieu. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, l'huile et le sel et travailler le tout avec les mains en une pâte compacte, lisse et élastique. Si la pâte ne devait pas absorber toute la farine, ajouter 1 c. à soupe d'eau. Faire une boule avec la pâte, l'envelopper dans un film étirable et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

2 Dérouler la pâte et la passer à la machine à pâtes pour en faire des plaques minces. Pour ce faire, passer la pâte plusieurs fois entre les rouleaux, l'écart doit être tout d'abord de 5 mm, puis de 3 mm et enfin de 0,5 à 1 mm. Couper dans les plaques de pâte des rectangles de 12 x 8 cm, saupoudrer légèrement de farine et laisser un peu sécher.

### Roulés

1 Garnir les rectangles de pâte avec les tranches de saumon préparées. Puis étaler la farce de saumon et saupoudrer le tout d'aneth haché. Badigeonner les bords de blanc d'œuf et rouler le tout.

2 Préchauffer le four à 150 °C. Poser les roulés au saumon dans un plat beurré passant au four. Verser par-dessus le fond de poisson très chaud, refermer le plat avec une feuille d'aluminium et laisser cuire les roulés au saumon 25 minutes.

### Sauce au safran

1 Éplucher l'échalote et la couper en petits cubes. Peler l'ail.

2 Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire suer les dés d'échalote. Tout en remuant avec un fouet, incorporer la farine puis mouiller le tout avec le vin blanc et le Noilly Prat. Ajouter le fond de poisson et la crème fraîche et y presser l'ail. Faire réduire la sauce en remuant de temps en temps avec le fouet pendant 10 minutes pour obtenir une sauce onctueuse.

3 Passer la sauce au tamis fin. Ajouter les filaments de safran et laisser mijoter encore 5 minutes à feu doux. Saler et poivrer.

### Finition et dressage

Disposer les roulés au saumon sur des assiettes préchauffées et les napper de la sauce au safran. Garnir le tout de quelques pointes d'aneth.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

### Fond de poisson

Lot de 3 verres à 200 ml  
Réf. 05H04  
**11,95 €**  
(€ 1,99/100 ml)



### Machine à pâtes sans moteur avec 2 rouleaux (fettuccine, tagliolini)

Réf. 526G01  
**54,95 €**



### Safran

Réf. 22H01  
**9,95 €**



# FILET DE SAUMON SOUS VIDE SUR LIT DE BLETTES AVEC UN SABAYON AU POIVRON

## Ingrédients pour 4 personnes

### Saumon

700 g de filet de saumon

### Blettes

1 bouquet de blette  
Sel

### Sabayon au poivron

1 gros poivron rouge  
½ piment  
100 ml de fond de légumes  
50 ml de vin blanc  
1 c. à café de sucre  
½ citron  
Sel, poivre  
4 jaunes d'œuf  
2 c à soupe de beurre froid

### De plus

Persil plat

## Préparation

### Saumon

1 Retirer la peau et les parties de graisses grises sous le dessous du saumon. Enlever les arêtes avec une petite pince à arêtes. Laver le filet de poisson, le sécher en tamponnant et le cuire sous vide dans un sachet de cuisson. Chauffer l'eau du cuiseur sous vide à 46 °C et y cuire le saumon 20 minutes.

### Blettes

1 Laver les blettes et séparer les tiges des feuilles vertes. Retirer avec précaution les fils des tiges. Couper les feuilles une fois dans le sens de la longueur puis, dans le sens de la largeur, en bandes d'1 cm.  
2 Cuire les tiges et les feuilles de blette au bain marie dans l'accès-voire à vapeur ou les cuire al dente dans une eau légèrement salée (10 g de sel/litre). Couper les tiges en losanges de 5 cm de largeur.

### Sabayon au poivron

1 Couper le poivron en deux dans le sens de la longueur, retirer pédoncule, graines et cloisons. Couper en gros dés et laisser mijoter à feu doux dans une casserole jusqu'à ce que tout soit cuit avec le fond de légumes, le vin blanc, le jus du demi-citron et le sucre. Mixer puis passer à travers un tamis fin.  
2 Saler et poivrer. Ajouter les jaunes d'œuf et monter au bain-marie en un sabayon mousseux. Couper le beurre en petits morceaux et intégrer avec le fouet.

### Finition et dressage

Mettre les feuilles de blettes sur les assiettes préchauffées. Disposer joliment les tiges coupées en losanges. Couper le filet de saumon en 4 beaux morceaux, saler et poivrer. Verser un peu de beurre liquide au-dessus et brunir légèrement au chalumeau de cuisine. Napper d'un peu de sabayon au poivron et garnir de quelques petites feuilles de persil.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

### Thermoplongeur sous vide avec application

Pour tous les récipients de 15 cm de profondeur minimum  
Réf. 189F01  
179,95 €



### Fond de légumes

Lot de 3 verres à 200 ml  
Réf. 15U01  
(€ 1,99/100 ml)



### Chalumeau de cuisine à gaz

Intensité de la flamme variable en continu  
Réf. 370P06  
29,95 €





# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Caccavella garnie de mousse au saumon et crevettes >



Courgettes à la mousse de saumon et fleurs de courgettes farcies >



Quenelles de saumon avec des linguines à la sauge >



Tagliatelles au saumon avec sauce au citron et caviar >



Chou blanc farci au saumon >



Timbale de sandre farcie au saumon à la crème de fenouil >



Frittata au saumon fumé et aux poivrons >



Bavette aux pâtes de légumes avec gremolata et dés de saumon >



Quenelles de saumon dans une sauce aux câpres et citrons >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)