

C'est fait dans le Gers

Dos de Saumon Cuit sur la Peau

**Dos de Saumon Cuit sur la Peau
Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive,
Citron et Jambon Sec
Vinaigrette Tiède**

Par Olivier Andrieu, Chef de la Table d'Olivier à Samatan

Saumon Cuit sur la Peau

- › 4 Pavés de Saumon d'environ 120g
- › Huile d'Olive
- › Sel, Poivre

Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive, Citron et Jambon Sec

- › 2 kg de Pommes de terre style Amandine
- › 1 Citron
- › 4 Tranches épaisses de Jambon sec de 1 cm
- › Huile d'Olive
- › Sel, Poivre
- › Piment d'Espelette

Vinaigrette Tiède

- › 1 Botte de Ciboulette
- › 1 Botte de Cerfeuil
- › 1 Gousse d'Ail de Lomagne pelée et dégermée
- › 1 Tomate
- › 1 Echalote
- › Vin Blanc ou Vinaigre Blanc
- › Huile d'Olive
- › Vinaigre de Xérès
- › Vinaigre Balsamique

Recette

∨



Saumon Cuit sur la Peau

Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle anti adhésive et faire chauffer. Déposer le saumon côté peau et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Débarrasser le poisson dans une plaque à four recouverte d'une feuille de papier sulfurisée et légèrement huilée. Saler et poivrer et faire cuire à 180°C pendant 5 minutes afin de réchauffer le saumon. Il faut qu'il soit rosé à l'intérieur, le temps de cuisson dépendra donc de l'épaisseur et du poids du pavé de saumon.

Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive, Citron et Jambon Sec

Laver les pommes de terre et les mettre dans une grande casserole d'eau froide salée. Mettre le feu au maximum et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Egoutter puis peler les pommes de terre à l'aide d'un petit couteau, attention de ne pas se brûler, il est préférable d'utiliser un torchon pour y mettre les pommes de terre dedans.

Tailler des cubes de jambon de 1 cm sur 1 cm puis dans une grande casserole faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir le jambon. Ajouter les pommes de terre et les écraser à l'aide d'un écrase pommes de terre ou d'une fourchette.

Une fois les pommes de terre écrasées verser de l'huile d'olive petit à petit et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Il faut faire attention de ne pas verser trop d'huile d'olive sinon la purée va « corner ». Saler, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.

Vinaigrette aux Olives et Citron

Plonger la tomate dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 secondes et les plonger 2 minutes dans de l'eau glacée. Retirer la peau ainsi que les pépins et tailler des petits cubes.

Peler et ciseler (hacher) l'échalote, la mettre dans une casserole avec du vin blanc ou du vinaigre blanc et faire cuire à feu doux jusqu'à évaporation. Renouveler l'opération 2 fois et réserver au frais.

Ciseler la ciboulette et hacher le cerfeuil.

Dans une petite casserole verser 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès, 3 cuillères à soupe de vinaigre Balsamique, ajouter du sel et du poivre et bien remuer afin de dissoudre ces derniers. Ajouter 6 cuillères à soupe d'olive et faire chauffer très légèrement puis ajouter l'échalote, les dés de tomates, la gousse d'ail hachée et les herbes.

Dressage

Disposer au centre de l'assiette un cercle d'écrasé et déposer le saumon dessus. Verser de la vinaigrette sur le saumon et l'écrasé. Si vous n'avez pas d'emporte pièce pour disposer l'écrasé en cercle vous pouvez réaliser 3 quenelles à l'aide de cuillères à soupe sur le haut de l'assiette et déposer le saumon au bas de l'assiette.

Les autres recettes



**Pot au feu de boeuf
« race mirandaise »**



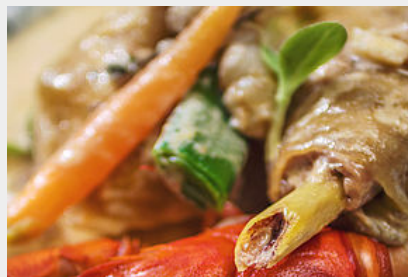
**Effiloché d'échine de
porc noir confite**



**Magret de canard du
Gers rôti**



**Pressé de foie gras
de canard du Gers
mi-cuit**



**Poulet du Gers aux
Ecrevisses**



**Quasi de veau Lou
Beteth Label rouge**



**Terrine de Poule au
pot**



**Crèmeux de Courges
bio du Gers**



**Carpaccio de magret
de canard du Gers**



**Parmentier de
Canard au Vin Rouge**

Un site **gers.fr**
LE DÉPARTEMENT



C'est fait dans le Gers est une initiative du Conseil départemental du Gers

81 route de Pessan
BP 20569
32002 Auch Cedex 9