VICTORINOX

STEEL

Violette, lavande
brise marine, lichen
bois de cèdre

saumon confit légèrement parfumé à la lavande accompagné de feuilles d'épinards, purée de chou rouge sauce brise marine

Saumon confit légèrement parfumé à la lavande accompagné de feuilles d'épinards

- 2 x 120 g de filets de saumon
- 500 g d'huile de colza
- sel et poivre
- quelques brins de lavande fraîche
- 30 g de beurre de cuisine
- 10 g d'oignon haché
- 100 g de feuilles d'épinards fraîches
- sel et poivre

Préparation
Ajoutez l'huile de colza et la lavande dans une casserole et chauffez jusqu'à 55°C (utilisez un thermomètre pour plus de précision).

Cuisson
Salez et poivrez le saumon, placez-le dans l'huile réchauffée et faites cuire 25 minutes.
Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir l'oignon, ajoutez les épinards et mélangez avec l'oignon haché quelques minutes. Assurez-vous que le tout reste croustillant. Salez et poivrez à votre goût.

VICTORINOX

Purée de chou rouge / sauce brise marine

- 150 g de chou rouge
- 150 g d'eau
- sel et poivre
- 25 g d'huile de colza
- 25 g d'oignon finement haché
- 25 g de pomme coupée en dés
- 30 g de vin blanc
- 10 g de farine
- 80 g de crème
- 100 g de bouillon de légumes
- 2 g de sel de mer
- sel et poivre

Préparation
Coupez le chou rouge en fines lamelles. Faites-le bouillir (dans une casserole couverte) dans de l'eau salée avec un peu de poivre jusqu'à ce qu'il devienne moelleux.

Cuisson
Versez l'huile de colza dans une casserole et faites revenir l'oignon et la pomme. Saupoudrez de farine, déglacez avec le vin blanc, ajoutez la crème et le bouillon de légumes, et laissez cuire jusqu'à ce que le tout devienne moelleux.
Liquéfiez la sauce à l'aide d'un mixeur plongeur, ajoutez le sel de mer, salez et poivrez à votre goût.