



Saveurs de la Côte-Nord : saumon piccata avec purée de panais à l'érable, salade à la camerise et cocktail aux petits fruits

[ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
25 MIN

TEMPS DE CUISSON :
40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Cocktail aux saveurs boréales (1 portion):

- 1 once de gin boréal
- 1 1/2 once de sirop de bleuets
- 1 1/2 once de jus de camerise
- 1 blanc d'oeuf
- Glaçons
- 1 quartier de citron
- Poudre d'airelles

Salade :

- 4 tasses de roquette
- 1 gros fenouil, tranché en fines lanières
- 125 grammes de fromage de chèvre, nature
- 1 c. table de miel
- 1/4 tasse de noix de Grenoble, grossièrement concassées
- Vinaigrette aux camerises au goût
- Sel et poivre au goût

Purée de panais :

- 1 livre de panais, pelés et coupés en morceaux
- 2 petites pommes de terre blanche, pelées et coupées en morceaux
- 1 c. table de beurre
- 1/4 tasse de crème 35% chaude
- Sel et poivre au goût

Saumon :

- 4 filets de saumon
- Sel et poivre

- 1 c. table d'huile d'olive
- 4 c. table de beurre (divisé en deux)
- 2 tiges de fleurs d'ail, hachées
- Un peu de farine (facultatif)
- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 2 c. table de jus de citron
- Zeste d'un citron
- 1 1/2 c. table de boutons de margerites marinés
- 1 tasse de crème, tiède
- 1 petite poignée de persil frais, ciselé
- Quelques têtes de violon marinées
- Poivre au goût

Préparation

Cocktail :

1. Déposer le gin, le jus de camerise, le sirop de bleuets et le blanc d'œuf dans un shaker. Fermer et bien shaker.
2. Ouvrir le shaker et ajouter quelques glaçons. Refermer et shaker vigoureusement de nouveau.
3. Frotter le quartier de citron sur le pourtour d'un verre de type martini et rouler la section imbibée de citron dans la poudre d'airelles.
4. Verser le cocktail bien froid dans le verre en utilisant une passoire à cocktail. Déguster avant le repas.

Salade :

1. Diviser dans 4 bols la roquette et le fenouil.
2. À l'aide d'un pied mélangeur, fouetter le fromage de chèvre et le miel.

3. Déposer des petites boules de fromage dans chaque bol.
4. Ajouter les noix de Grenoble.
5. Saler et poivrer.
6. Arroser avec de la vinaigrette au goût au moment de servir.

Purée de panais :

1. Déposer les morceaux de panais et de pommes de terre dans une casserole moyenne.
2. Recouvrir d'eau et y mettre une grosse pincée de sel.
3. Porter à ébullition. Cuire de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Égoutter.
4. Remettre les légumes dans la casserole et y ajouter le beurre, la crème chaude et réduire en purée. Vous pouvez utiliser le pied mélangeur pour cette recette.
5. Saler et poivrer au goût. Réserver.

Saumon

1. Pendant la cuisson du panais et des pommes de terre, préparer le saumon piccata.
2. Saler et poivrer les filets de saumon.
3. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile et la moitié du beurre.
4. Faire griller les filets de saumon de chaque côté en commençant par le côté peau, à feu moyen-vif. Environ 4 à 5 minutes de chaque côté. Ne pas trop cuire. On veut conserver le centre rosé. Réserver.
5. Dans le même poêlon, ajouter le reste du beurre et le faire fondre à feu moyen, ajouter la fleur d'ail et faire cuire 1 minute. Ne pas faire brûler l'ail.
6. Ajouter le bouillon, le jus de citron, le zeste de citron, les boutons de marguerite et la crème. Porter à ébullition à feu moyen-vif et réduire ensuite le feu à moyen. Bien brasser. Si vous désirez une sauce épaisse, ajouter un peu de farine et bien mélanger.
7. Ajouter les filets de saumon et laisser mijoter 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.
Sortir du feu et ajouter le persil.
8. Poivrer au goût.
9. Déposer les filets de saumon sur la purée de panais.
10. Arroser de la sauce.
11. Ajouter des têtes de violon en finition.

12. Déguster.