

Pain décoré et saumon mariné, « fromage blanc » aux herbes

Pour le pain :

Recette pain cocotte sauf que j'en ai fait un avec 250+500+750. La Map a eu besoin d'aide pour mélanger.

Pour la déco, j'ai fait un mélange 50/50 farine et eau avec un peu de sel (une idée comme ça).

Je l'ai travaillée au rouleau pour en faire une feuille de 1mm d'épaisseur environ dans laquelle j'ai découpé mes figures.

Je les ai fait sécher sur un film plastique pendant la dernière levée.

Juste avant d'enfourner, j'ai humidifié la surface du pain, collé mes motifs et passé de l'huile d'olive au pinceau.

La cuisson a bien réussi, avec toutefois quelques fissures disgracieuses mais en gros ça va.



Pour le saumon :

Un petit tour au marché pour choisir un beau filet. Il doit être coloré, le moins gras possible, bien brillant. Le marchand m'a donné un demi saumon soit 1,5kg.

Ca fait 20 euros. Saumon élevé en écosses. Le norvégien est plutôt pâle et gras depuis plusieurs années.

Ensuite, préparation d'un mélange 100g de sel, 100g de sucre et 10g de 5 poivres moulu par kg de saumon. Je passe tout au mixer pour obtenir une poudre homogène.

J'ai utilisé du sucre roux et du sel gris mais ce n'est pas fondamental.

Préparation du saumon:

- retirer toutes les arêtes et trouver un plat assez grand (ici la lèche frite)
- disposer le saumon et recouvrir régulièrement du mélange.
- mettre sous film au frigo
- retourner et étalant bien le mélange au moins une fois par demie journée.
- faire mariner ainsi au moins 24h

- **(au moins 24h de marinage.** J'ai réalisé la recette plusieurs fois dans le passé avec plus de 48h et le saumon est plus ferme et il se comporte alors vraiment comme du jambon fumé).
- sortir le saumon du plat et le laver en le trempant dans une bassine ou l'évier rempli d'eau froide.
- retirer toute trace de sel/sucre/poivre. On peut laisser dans l'eau 5 à 10mn maximum si on veut éviter un goût trop marqué.
- sécher au papier essuie-tout et bien lisser la chair du saumon pour minimiser les petites aspérités/boursouflures
- emballer bien serré sous film et mettre au frigo, idéalement une nuit (je n'ai eu que 3 heures aujourd'hui; un peu juste). Ca permet d'homogénéiser les goûts et la texture sur toute l'épaisseur de la chair du saumon



- sortir le saumon, trancher avec un couteau à jambon en feuilles de papier à cigarette (avec un peu de coup de main)

(pour que le saumon soit vraiment fin, il faut le couteau à jambon, ça ne marche pas avec un couteau standard)



- disposer sur le plat en chiffonnade.



Pour le « fromage blanc »

- J'ai trouvé au marché de la brousse de brebis, que j'ai battu gentiment avec deux yoghourts, du persil et une cuillère à soupe l'huile d'olive d'Italie (goût assez prononcé, très herbacé, un peu piquant), sel et poivre.



- Et voilà:

Avec les 1,5kg de saumon, j'ai environ une soixantaine de tranches soit 30cts par tartine, idéal pour un pique nique associatif.

J'ai également réalisé de nombreuses fois cette recette avec un petit bout de saumon, pour la famille uniquement. C'est juste moins facile de tailler de belles et grandes tranches fines.