

Saumon cuit à l'argile



Ingrédients pour 6 personnes

Filet de saumon : 900 grammes

Baies roses : 10 grammes

Huile d'olive : 4 cl

Argile tendre : 1 kilogramme

Poivre blanc : 4 grammes

Fleur de sel : 10 grammes

Recette

Désarêter le filet de saumon, enlever la peau et les parties noires.

Mélanger les baies roses avec le poivre concassé, la fleur de sel et l'huile d'olive. Badigeonner le saumon de cette préparation et enveloppez-le dans une feuille de papier sulfurisé.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler l'argile entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm. Réaliser une base à la taille du saumon avec la moitié de l'argile que vous poserez sur une plaque de four. Recouvrir avec la deuxième moitié comme un chausson, presser les bords pour fermer hermétiquement.

Préchauffer le four à 140°C. Cuire le saumon 50 minutes et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Au moment du service, casser la coque d'argile à l'aide d'un couteau à dents et tailler le saumon en 6 portions.

Le plus du Chef

L'argile tendre se trouve dans les boutiques de travaux manuels. Malaxez 1 à 2 minutes pour l'assouplir avant de l'étaler. L'argile durcit à la chaleur.