

Pissenlit de saumon, vivacité de spéculoos



Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g de pissenlits (ou à défaut de frisée mais 100 g suffisent)

2 c à s d'huile d'olive

4 pavés de saumon sans la peau de 150 g

80 g de lardons fumés (j'en compte 150 g)

1 c à s d'huile d'arachide

1 c à s de vinaigre balsamique

1 c à s de vinaigre de Xérès

5 c à c de pâte à tartiner spéculoos (voir conseils)

4 c à s bombées de chapelure de biscuits spéculoos

Pour faire la chapelure prévoir :

50 g de pain de mie

100 g de biscuits spéculoos réduits en poudre fine

Préparation de la chapelure :Mettre le pain de mie au congélateur pendant 2 h puis le mixer pour obtenir une chapelure fine. Ajouter la poudre fine de spéculoos et tamiser.

Nettoyer et couper les tiges de pissenlits (ou la frisée). Mettre dans un saladier et réserver.

Dans un plat à gratin verser l'huile d'olive et poser les pavés de saumon, assaisonner. Glisser au four préchauffé à 150° pendant 10 mn environ (à adapter en fonction du four). Le saumon doit rester moelleux et rosé à coeur.

Faire revenir les lardons dans l'huile d'arachide à feu moyen. Hors du feu déglacer avec les vinaigres et ajouter une c à s rase de pâte de spéculoos. Verser le tout sur la salade et bien mélanger.

Au dernier moment dresser les assiettes en étalant 1 c à c de pâte de spéculoos dessus (voir conseils). Poser un pavé de saumon et déposer une poignée de pissenlits ou de frisée.

Saupoudrer de chapelure de spéculoos et servir sans attendre.

Conseils : pour moi la cuillère à café de pâte spéculoos déposée sur les assiettes avant de mettre le saumon est inutile car je trouve que cela fait trop sucré par rapport au reste de l'assiette, la pâte mise dans l'assaisonnement de la salade plus la chapelure suffisent largement, inutile d'en rajouter.

