

TARTARE DE SAUMON, SALADE DE LENTILLES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

400 g de lentilles verte du Berry
550 g de saumon frais
200 g de saumon fumé
2 échalotes
8 cornichons
3 cuillères à soupe de câpres
1 citron
2 oranges
20 cl d'huile d'olive
Piment en poudre ou baies roses
1,5 oignon
Thym, laurier, clou de girofle
5 c à s d'huile de noix
3 c à s de vinaigre de xérès
4 c à s de moutarde forte
2 petits bouquets d'aneth

Huiler l'intérieur des cercles à pâtisserie et les placer dans un plat recouvert de papier sulfurisé. Mettre au frais.

Préparer la vinaigrette des lentilles en faisant monter la moutarde avec l'huile de noix et finir en ajoutant le vinaigre de xérès, le sel et le poivre.

Faire cuire les lentilles dans deux fois leur volume d'eau froide. Ajouter le thym, le laurier et l'oignon piqué du clou de girofle. Porter à ébullition. Faire cuire à feu doux 20 minutes. Les lentilles doivent être cuites mais fermes. Egoutter les lentilles. Enlever l'oignon et les aromates. Saler les lentilles et les arroser avec la vinaigrette à la moutarde. Réserver à température ambiante.

Prélever le zeste du citron et de l'orange à l'économe. Les faire blanchir une minute séparément dans deux casseroles d'eau bouillante pendant quelques minutes. Les égoutter et les couper en dés et réserver.

Couper les deux saumons en petits dés. Hacher finement l'aneth, les cornichons, les échalotes, les câpres.

Mélanger dans un saladier les saumons, le hachis et les zestes.

Arroser avec l'huile d'olive et le jus du citron. Ajouter le piment, saler et poivrer.

Au moment de servir, presser l'orange. Filtrer et réserver le jus.

Mettre la salade de lentilles dans le fond du cercle à pâtisser. Ajouter dessus le tartare de saumon. Arroser de jus d'orange. Décorer de brins d'aneth.