



# Pavé de saumon fumé maison, panna cotta de chou-fleur et pickles carotte, oignon rouge, chou-fleur

**Nombre de convives :** 4

**Temps de préparation :** 30 minutes (45 minutes pour mariner le saumon et 18 minutes pour le fumer; 2 heures de congélation/décongélation pour la panna cotta)

**Temps de cuisson :** 20 minutes

## **Ingrédients :**

4 pavés de saumon fumé de 70 g chacun

## **Panna cotta de chou-fleur :**

100 ml de lait

200 g de purée de chou-fleur

100 ml de crème à fouetter 35 %

2 feuilles de gélatine

Sel et poivre

Moules en silicone

## **Crème au citron :**

200 ml de crème

Zestes d'un citron

## **Montage assiette :**

Micro-pousses

Ciboulette

4 œufs de caille cuits durs

## **Panna cotta de chou-fleur :**

- Dans un bol, déposer les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 2 minutes.
- Lorsqu'elles sont ramollies, bien les essorer avec les mains pour enlever le maximum d'eau.
- Faire fondre au four à micro-ondes de 15 à 20 secondes.
- Mélanger le lait et la purée de chou-fleur et assaisonner de sel et de poivre.
- Ajouter la gélatine fondue et bien mélanger.
- Fouetter la crème fleurette (à demi montée) et l'ajouter au mélange.
- Verser la préparation dans les moules à muffins (environ 1,5 cm d'épaisseur) et congeler pendant une heure.
- Démouler puis laisser décongeler une heure au réfrigérateur ou 30 minutes à la température de la pièce.

## **Crème sure au citron :**

- Mélanger la crème sure et les zestes.
- Passer au tamis pour retirer les zestes.
- Réserver au frais dans une poche à pâtisserie.

## **Montage :**

- Dans chaque assiette, déposer une panna cotta de chou-fleur.
- Sur celle-ci, déposer un pavé de saumon.
- Entourer le tout de pickles carotte, oignon rouge et chou-fleur.
- Ajouter quelques touches de crème sure citronnée.
- Terminer avec un peu de ciboulette, un œuf de caille dur pané et frit, et quelques micro-pousses sur le pavé.