



Suzanne et Moi

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 



4 mini bricoches Suzanne
150 g de saumon frais
1 Echalote
1 botte de ciboulette
3 cuillère à soupe de sauce soja
Pousse de poireux Qs

Pour émulsion wasabi:
50 cl de crème liquide
20 g de wasabi



- I Chauffer la crème à environ 80 °C. Additionner le wasabi et mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver au frais. Une fois la crème froide ajouter cette dernière dans un siphon, incorporer deux cartouches de gaz et laisser reposer au frigo pendant : 1h
- II A l'aide d'un couteau, retirer la peau et les parties brunâtres du saumon. Tailler le en petits dés. Réserver dans un bol au frais. Ciselez l'échalote et la ciboulette. Ajouter les au poisson. Assaisonner le tartare avec l'huile d'olive et la sauce soja, mélanger le tout.

FINISH
HIM

Couper la partie supérieur des brioches puis creser les avec un petit couteau afin d'obtenir un espace assez profond pour positionner le tartare. Ajouter le saumon assaisonner, l'émulsion au wasabi, quelques pousse de poireaux. Refermer avec les chapeaux et déguster aussitôt.



*La brioche est une viennoiserie, à pâte levée et assez aérée, contenant du beurre, du beurre et du beurre..
La brioche serait née en Normandie au XVI ème siècle.*

La pâte à brioche remonte, quant à elle, au Moyen Âge, où l'on aurait fabriqué des pâtisseries ressemblant aux brioches de nos jours.