SIEMENS

Pavé de saumon sauce chocolat.

Recette élaborée par la chef Geneviève LENAIN, en partenariat avec Siemens Electroménager pour le Salon du Chocolat – Edition Paris 2019.

Le futur s'installe chez vous.

Siemens Electroménager

BSH Group is a Trademark Licensee of Siemens AG.

SIEMENS

Pavé de saumon sauce chocolat

Temps de préparation : 35 minutes
Temps de cuisson du saumon : 5 minutes (mi- cuit)

Ingrédients :

Pavé de saumon
sauce chocolat :
- ☐ 600 gr de saumon frais
- ☐ 150 gr d'oignon
- ☐ 100 gr de carotte
- ☐ Arête de poisson (peut être remplacée par du fond en poudre, compter 60 gr au litre)
- ☐ 5 gr de fumet de poisson
- ☐ 2 dl de jus d'orange
- ☐ 2 dl de vin (ou de vinaigre)
- ☐ 20 cl de crème fraiche
- ☐ 2 sachets de thé
- ☐ 200 gr de sucre semoule
- ☐ 50 gr de chocolat noir (70%)
- ☐ 1 gousse de vanille

Accompagnement :
- ☐ 200 gr de riz petit poussin ou riz pervenche

Préparation pour 4 personnes :

- Couper le saumon frais en pavé.
- Infuser le thé, incorporer huile d'olive, sel, poivre, vanille.
- Mariner les pavés de saumon.
- Eplucher et couper l'oignon en petits dés.
- Eplucher et couper les carottes en petits dés.
- Concasser les arêtes de poisson blanc.
- Faire revenir dans de l'huile d'olive les oignons, les carottes et les arêtes de poisson sans coloration (fonction powerMove Plus niveau 9 à l'arrière de la table pour saisir les aliments).
- Mouiller à hauteur.
- Cuire le fumet pendant 15 à 20 minutes (fonction powerMove plus niveau 5 au centre de la table pour cuire).
- Puis réserver le fumet (fonction powerMove Plus, niveau 1,5 pour maintenir au chaud, à l'avant de la table).
- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- Passer le fumet.
- Réaliser un caramel sec, déglacer avec le vin blanc, faire bouillir pour enlever l'alcool, ajouter le jus d'orange et le fumet de poisson.
- Ajouter la crème fraîche, laisser réduire de moitié et incorporer le chocolat au dernier moment.

Mise en cuisson des pavés de saumon :
- Cuire au four préalablement chauffé à 200 ° C le saumon 7 à 9 mn suivant cuisson (utiliser la fonction Home Connect pour lancer votre four à distance).

C'est prêt ! Si vous souhaitez accompagner votre plat, vous pouvez cuire un peu de riz façon pilaf.

Dresser harmonieusement le saumon, nappé de la sauce chocolat et le riz.

Mes astuces Siemens

Pour votre four :
Home Connect: profitez de l'application Home Connect pour piloter votre four à distance, par exemple en lançant la cuisson depuis votre canapé.

Pour votre table de cuisson :
powerMove Plus : la surface de la table de cuisson peut être divisée en trois zones distinctes. Vous pouvez ainsi cuire vivement des aliments à l'arrière et garder un plat au chaud à l'avant. Les différentes zones s'activent dès que vous placez un ustensile dessus.

Mes notes