

## Saumon, langoustines en basse température et coquillages

### Ingrédients pour 4 personnes

#### *Pour les roulés saumon-langoustines*

400 g de saumon  
75 g de langoustines 10/15 décortiquées  
QS de feuilles de nori

#### *Pour les coquillages*

250 g de coques  
250g de moules  
200 g de couteaux

#### *Pour les jus*

200 g de crème liquide  
60 g d'échalotes  
50 g de persil plat  
1 g de safran  
½ l de vin blanc sec  
6 feuilles de gélatine or  
Estragon

#### *Pour l'accompagnement*

250 g d'huile de soja  
120 g de tomates  
120 g de petits pois  
20 g de glace de homard  
1 citron  
1 jaune d'oeuf  
QS d'huile d'olive  
Texturas pour une sphérification basique/  
gélification excentrique par diffusion  
externe.  
Dissolution à froid  
Algin : 5 à 8 g/l  
Calcic : 5 à 8 g/l  
Citras : 0,5 g/l

### Progression

- Desarrêter et parer le filet de saumon.
- Le couper en tranches de 5 mm dans la longueur. Réserver.
- Décortiquer et assaisonner les langoustines.
- Découper les feuilles de nori.
- Déposer et rouler les langoustines dans une feuille de nori préalablement filmée, puis rouler le tout dans une tranche de saumon.
- Cuire au four à basse température ambiance à 45 °C, pendant 30 minutes.
- Rincer les coquillages et les cuire séparément avec les échalotes et le vin blanc.
- Réserver le jus de cuisson.
- Décortiquer les coquillages et garder quelques coquilles de coques et couteaux pour le montage.
- Isoler ⅓ du jus de cuisson. Le diviser en deux pour réaliser :
  - un jus jaune, en mélangeant la première moitié avec le safran. Passer au blender ;
  - un jus vert, en mélangeant la seconde moitié avec le persil plat blanchi. Passer au blender.
- Réserver les deux jus au frais.
- Faire infuser l'estragon dans les ⅔ de jus de cuisson restants. Crémér et coller à la gélatine.
- Cuire les petits pois.
- Monder, épépiner et tailler les tomates en cubes.
- Réaliser une mayonnaise classique et y ajouter la glace de homard.

### Suggestions de présentation

Pour la boutique, vous pouvez réaliser une terrine au jus de coquillages, saumon et langoustines, cuite à basse température. Le saumon est placé au centre d'une farce de merlan.

