



« Tatin de saumon, fine ratatouille et crème de bourrache »

Pour 4 personnes

2 gousses d'ail, 2 courgettes, 1 aubergine, 1 poivron jaune, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 4 bandes de saumon de 150 grs, ½ litre de fumet de poisson, 10 feuilles de bourrache, 3 dl de crème liquide, et 4 ronds de feuilletage.

Faire à « blanc » les ronds de feuilletage à 200 °C pendant 10 minutes.

Couper les légumes en petits dés, et les cuire séparément à l'huile d'olive.

Réunir l'ensemble des légumes et les égoutter. Retirer les gousses d'ail et assaisonner (poivre et sel).

Infuser les feuilles de bourrache dans le fumet de poisson pendant une dizaine de minutes, mixer, puis ajouter la crème. Laisser réduire la préparation à feu doux. Si besoin, rectifier l'assaisonnement.

Dans un moule anti-adhésif, placer les bandes de saumon enroulées pour les faire rôtir pendant 5 minutes. Ajouter la ratatouille au dessus et aplatir, puis placer le rond de feuilletage sur le dessus.

Enfourner dans un four à 200 °C pendant 5 minutes.

Démouler et dresser.

Recette proposée par :

Rémi LEBouc

La marmite beaujolaise

34 Rue de l'Hôtel de Ville

88140 BULGNEVILLE

03.29.09.16.58