

Salade de topinambour au saumon fumé .

Le topinambour, appelé à l'origine artichaut du Canada, a été introduit en France au début du 17ème siècle.

Consommé par obligation pendant la guerre, il reste peu populaire, malgré son goût excellent. C'est un légume peu calorique et riche en fibres.

Ingrédients: par personne 60g de topinambour, 60g de saumon fumé « lemartingourmet », sauce de salade, persil.

Ne pas éplucher, mais rincer et brosser les tubercules sous le robinet, les découper en petits dés de 2 cm de côté.

Cuire dans l'eau salée 5 minutes en les piquant de temps en temps pour vous assurer de la cuisson. Refroidir sous l'eau et égoutter.

Mettre dans un saladier avec le saumon fumé en petits morceaux et mélanger le tout avec de la sauce salade classique et du persil grossièrement ciselé.

On peut décorer avec 2 ou 3 belles mâches ou des brins de ciboulette.

Les recettes du gourmet.

Bon appétit !



lemartingourmet

Beignets de saumon fumé au piment d'Espelette.

Ce piment très doux a été ramené du Mexique par un navigateur basque qui accompagnait Christophe Colomb et planté à Espelette en 1650. D'abord utilisé en médecine, il est très vite utilisé par les basques pour les jambons et les charcuteries. Il remplace le poivre dans tous vos plats et amène le soleil du pays basque dans votre assiette.

Ingrédients: 250g de saumon « le martin gourmet »: les débris de découpe de votre filet.

250g de pommes de terre à purée

1 oignon, 1 gousse d'ail, une botte de persil, 2 œufs frais.

Le piment d'Espelette peut être remplacé par du poivre noir (1/2 cuillère à café pour 250g). Ne pas mettre de sel, le saumon est salé.

Préparation: hacher l'oignon, l'ail et le persil. Mettre un peu d'huile dans une poêle et faire revenir avec les débris de saumon tout en les déchiquetant à l'aide d'une fourchette en très fins filaments.

Faire cuire les pommes de terre, les réduire en purée et les incorporer aux débris de saumon cuits. A l'aide de 2 cuillères à soupe, façonner des quenelles de la taille d'une noix et les passer à la friture au fur et à mesure.

Les retirer lorsqu'elles sont bien dorées. Se sert à l'apéritif, ou avec une salade .
