



Recette Bouchée Pomme/saumon

- Pré cuire des feuilles de chou finement ciselées et les refroidir puis les mettre une nuit au froid, avec un peu de vinaigre de vin blanc ou cidre
 - Confire une belle tranche de saumon avec un mélange sel/sucre (3/5 sel et 2/5 sucre) pendant 6 heures
 - rincer le saumon - le sécher
 - poêler des tranches de pommes, saler et poivrer
 - les garder tièdes
 - Passer le chou à la poêle, avec un peu de vin moelleux ou demi sec
 - faire une légère caramélisation
 - Couper le saumon ou en tranches ou en cubes
 - Monter de la crème comme pour une chantilly
 - saler et mélanger avec des baies de genièvre et des baies roses broyées
- Installer le chou, les pommes et le saumon, puis déposer une cuillère de crème épicée
- Et voilà !