



514 750 6050  
info@laguildeculinaire.com

# BONBON DE SAUMON POCHÉ À LA BIÈRE MATILDA, CROUSTILLANT D'ÉCHALOTE

Rendement : 15

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

## INGRÉDIENTS

1l (4 tasses) de bière Matilda de marque Goose Island  
1 citron, le zeste  
1 pamplemousse, le zeste  
15 ml (1 c. à table) sucre  
15 ml (1 c. à table) graines de fenouil  
500 gr (17 oz) saumon, en cubes 1x1 po  
2 échalotes frites  
30 ml (2 c. à table) mayonnaise maison  
5 ml (1 c. à thé) raifort

## MÉTHODE

Dans une poêle, feu doux et à l'aide d'un thermomètre, portez la bière à 65° C (149° F) et maintenez cette température.

Ajoutez les zestes, le sucre, les graines de fenouil et laissez cuire 10 minutes.

Déposez les cubes de saumon au fond de la poêle et laissez-les pocher 3 minutes environ.

Sortez les cubes et déposez-les sur du papier absorbant.

Dans un bol, mélangez, la mayonnaise et le raifort.

Déposez sur chaque cube, une goutte de ce mélange et saupoudrez d'échalotes frites.

Nb : le saumon est cuit, légèrement rosé, quand il atteint à cœur la température de 54°C (129° F). Il est à point quand il atteint à cœur la température de 57°C (135° F).





**Cuisinart**



**NESPRESSO.**

