



Recettes créées par Davy Tissot, La Villa Florentine

Photo ©Fred Durantet photographe

Pour 8 personnes

DOS DE SAUMON BALIK CREME DE BRESSE A LA CIBOULETTE ET HUITRE, BLINIS AU SARRASIN

INGRÉDIENTS

Saumon : • 500 g de dos de saumon Balik • 8 bandes de courgette

Crème montée : • 60 g de **Crème de Bresse** épaisse • 140 g de crème liquide • 2 pièces d'huître • ½ botte de Ciboulette • 15 g de pignons de pin
• Assaisonnement : Sel, poivre, tabasco, 1 citron vert

Pour les blinis :

• 300 g de farine de sarrasin • 150 g de farine blanche • 5 jaunes d'oeufs • ½ litre de lait tiède • 25 g de levure de boulanger • 5 blancs d'oeufs

PRÉPARATION

Saumon

Faire des beaux médaillons de saumon enroulés de bandes de courgette et réserver au frais.

Crème montée

Fouetter la **Crème de Bresse** épaisse avec la crème liquide déjà montée.

Ajouter les huîtres préalablement hachées, la ciboulette ciselée, les pignons torréfiés et assaisonnez avec le sel, le poivre et le tabasco. Rapper du citron vert et ajouter du jus à votre convenance.

Blinis

Mélanger la farine de sarrasin et la farine blanche et y ajouter les jaunes d'oeufs.

Mettre la levure dans le lait tiède et verser sur la farine. Une fois bien mélangé, ajouter les blancs d'oeufs préalablement montés en neige puis cuire dans des petites poêles à blinis.

Dressage

Servir les blinis tièdes avec le saumon et la crème montée.