

Flanc au saumon fumé du Godendart

Portions: 4

Ingrédients

2 œufs entiers et 2 jaunes
7 onces (218 ml) de crème à cuisson 35%
3 c. à soupe (45 ml) de lait 2%
1 c. à soupe (15 ml) d'aneth ciselé finement
3 onces (90 g) de saumon fumé Godendart en petits dés
Sel et poivre

4 ramequins beurrés
1 plat de la même hauteur des ramequins allant au four
1 papier sulfurisé de la même grandeur du plat allant au four

3 c.a. soupe (45 ml) de vinaigre balsamique
1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive
1 pincée de sucre
1 mini concombre coupé en 16 tranches en diagonale
4 tasses de (1 litre) de roquette
3 c.a. soupe (45 ml) de câpres
3 c. à soupe (45 ml) de noix de pin grillées
4 figues coupées en quartiers
1/2 tasse (125 ml) de poivrons rouges et verts en julienne
1/2 tasse (125 ml) de mini tomate en quartiers
4 tranches de saumon fumé du Godendart
1 oignon vert ciselé



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes des préparations

Flanc

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Dans un bol, mettre les œufs entiers et les jaunes, la crème, le lait, l'aneth, le saumon fumé en dés, sel et poivre. Bien mélanger. Verser l'appareil dans les ramequins beurrés, déposer sur le plat avec le papier sulfurisé. Ajouter l'eau dans le plat jusqu'à la hauteur des ramequins. Enfourner et cuire environ 35 à 40 minutes. Le flanc est prêt lorsque vous insérez la pointe d'un couteau et qu'il en ressort sec. Laissez Refroidir.

Vinaigrette

Dans un bol, ajouter sucre, sel, poivre, vinaigre de balsamique, huile d'olive. Bien mélanger. Pour la salade, dans un bol et au moment du dressage, mettre la roquette, câpres, noix de pins, figues, poivrons, tomates et l'oignon vert. Ajouter la vinaigrette et mélanger.

Dressage

Disposer la salade sur l'assiette de service, le flanc froid au centre. Placer dessus 4 tranches de concombre, faire une rosette de saumon fumé et la déposer sur les tranches de concombre. Terminer la présentation avec une branche d'aneth.

Chef Christian Croze