



VERRE À MARTINI, MACÉDOINE D'AUTOMNE, SAUMON MARINÉ CUIT À LA FLAMME



STÉPHANE CHICHERI

Stéphane CHICHERI, Chef Exécutif de Sodexo Live!, vient de l'univers des traiteurs parisiens. Il a notamment dirigé l'Ecole des Arts Culinaires de Lenôtre pendant plusieurs années avant de prendre la tête du pôle culinaire de Sodexo Live! en 2022.

S'il se définit lui-même comme "le plus pâtissier des cuisiniers", Stéphane est avant tout un amoureux des beaux produits, sucrés comme salés, qu'il met en scène dans une cuisine généreuse et épicurienne.

”

Cette entrée de saison fait la transition entre l'été et l'automne.

Les produits de la fin d'été apportent une touche de fraîcheur à cette recette toute en rondeur.

VERRE À MARTINI, MACÉDOINE D'AUTOMNE, SAUMON MARINÉ CUIT À LA FLAMME

POUR 4 PERSONNES



LA SAUCE

- 80 gr de mayonnaise fraîche
- 20 gr d'échalote marinée façon gravelax, finement ciselée
- ½ botte de ciboulette ciselée

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
2. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
3. Réservez au frais.



LE SAUMON

- 4 beaux cubes de saumon frais
- 40 gr de miso blanc
- 40 gr de sauce soja salée
- 10 gr de gingembre frais râpé

1. Mélangez le miso, la sauce soja et le gingembre pour préparer la marinade.
2. Déposez les cubes de saumon dans la marinade et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
3. Après 2 heures, rincez délicatement les morceaux de saumon puis les sécher avec du papier absorbant.
4. Faites chauffer une poêle à feu vif et cuisez les morceaux de saumon 3 à 4 minutes sur une seule surface, puis réservez et laissez refroidir.
5. Une fois le saumon refroidi, coupez chaque morceau en deux dans le sens de la longueur.



LA MACÉDOINE

- 200 gr de carotte
- 200 gr de céleri branche
- 1 pomme Granny Smith
- Jus de citron
- 1 pamplemousse
- ½ botte de ciboulette
- Vinaigre doux de mangue-gingembre
- Sel

1. Épluchez les carottes et le céleri branche, puis coupez-les en petits dés réguliers.
2. Cuisez-les séparément dans une casserole d'eau bouillante salée (« cuisson à l'anglaise »), puis égouttez-les et laissez-les refroidir.

3. Coupez la pomme en petits dés et arrosez-les légèrement de jus de citron.
4. Pelez le pamplemousse à vif, prélevez les quartiers sans la peau, puis coupez-les en morceaux.
5. Ciselez finement la ciboulette.
6. Mélangez délicatement les carottes, le céleri, la pomme, le pamplemousse et la ciboulette. Assaisonnez avec un peu de vinaigre de mangue-gingembre et rectifiez en sel si besoin. Réservez au frais.



LES CHAMPIGNONS

- 4 champignons de Paris (bien blancs et fermes)

1. Nettoyez-les délicatement puis coupez-les en lamelles très fines, idéalement à l'aide d'une mandoline.
2. Assaisonnez-les légèrement et réservez-les.



DRESSAGE

1. Dans 4 grandes verrines (type verre à martini), déposez environ 25 gr de sauce, au fond de chaque verre.
2. Ajoutez environ 100 gr de macédoine.
3. Recouvrez de fines lamelles de champignons.
4. Parsemez de sésame noir et ajoutez quelques zestes de citron vert.
5. Déposez deux morceaux de saumon au centre de chaque verrine.
6. Terminez avec un léger filet de sauce ponzu sur le saumon.
7. Servez frais.