



## Coeur de saumon fumé, vierge de légumes et confit d'agrumes

*Une recette de Joy-Astrid Poinot pour Labeyrie*

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 2 cœurs de filet de Saumon Fumé Labeyrie 300 g
- Billes de citron labeyrie
- Pousses de shiso

*Pour la vierge de légumes*

- 50 g de mangue
- 50 g de céleri boule
- 20 g d'œufs de hareng

*Pour la vinaigrette de mangue*

- 1 mangue
- 80 g d'huile d'olive

*Pour les tuiles de pain*

- 10 g de farine
- 80 g d'eau
- 20 g d'huile d'olive
- Sel

*Pour la marmelade d'agrumes*

- 1 pamplemousse à chair jaune de 350 g
- 3 mandarines moyennes ou l'équivalent en oranges maltaises
- 1 citron jaune ou vert
- 1,3 L d'eau de source
- 1,1 kg de sucre

### **Marmelade d'agrumes**

1. Laver soigneusement le pamplemousse et les mandarines. Les entailler et les épilucher. Couper les écorces en lanières.
2. Détailler la chair des fruits en quartiers puis couper chaque quartier en deux.
3. Verser le tout dans une marmite à fond épais, porter à ébullition. Couvrir presque hermétiquement de façon à laisser juste un peu d'espace pour l'évaporation, faire frémir à feu très doux pendant 2 heures sans écumer.
4. Retirer du feu, ajouter le sucre, remuer doucement jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Remettre la marmite sur feu vif, compter environ 20 minutes de cuisson après reprise de l'ébullition. Les écorces vont devenir translucides.
5. Mettre en pots, fermer les couvercles et retourner les pots.

### **Vierge de légumes**

1. Tailler en brunoise la mangue et le céleri.
2. Mélanger le tout avec les œufs de hareng.

### **Vinaigrette de mangue**

1. Mixer la mangue.
2. Monter avec l'huile d'olive.

### **Tuiles de pain**

1. Mélanger les 4 ingrédients.
2. Les cuire dans une poêle comme une crêpe à feu doux jusqu'à ce que les tuiles soient bien croustillantes.

### **Dressage de l'assiette**

1. Tailler dans la longueur les Couers de filet de Saumon Fumé Labeyrie en deux.
2. Déposer sur le saumon la vierge de légumes puis la tuile de pain.
3. Décorer avec quelques points de vinaigrette mangue, des pousses de shiso et des billes de citron.
4. Faire une quenelle de marmelade d'agrumes à disposer dans l'assiette.