



## Verrine de saumon au quinoa rouge, grenade et estragon

*Une recette de Merouan Bounekraf pour l'Atelier Poisson*

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 150 g de saumon d'aquaculture
- 200 g de quinoa rouge
- Bouillon de légumes
- 1 grenade
- 1 botte d'estragon
- Sel

### *Pour la vinaigrette*

- 5 cl d'huile de noisette
- 3 c. à s. de jus de grenade
- Le jus d'un citron
- Sel
- Piment d'Espelette

1. Cuire le quinoa rouge avec du bouillon de légumes (ou fumet de poisson) pendant environ 35 minutes. Laisser refroidir et assaisonner avec la vinaigrette de jus de grenade.

2. Tailler le saumon en brunoise et le faire revenir 2 minutes dans une poêle anti-adhésive. Assaisonner et réserver. Y ajouter la grenade égrainée et l'estragon finement haché.

### **Montage**

Mettre au fond de la verrine le quinoa assaisonné, puis disposer la brunoise de saumon mélangé aux graines de grenade.

Merouan Bounekraf, candidat de la saison 10 de Top Chef, a fait ses armes dans de nombreuses maisons étoilées.

© Atelier Poisson