



Les plats principaux

Tourelle de saumon, purée aux herbes et salsa aux olives et aux tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes saumon (4 filets de saumon sans peau)

1 litre de bouillon de poisson

Pour la purée aux herbes

800 grammes de pommes de terre (farineuses)

100 millilitres de lait

1 œuf

4 cuillères à soupe des herbes du jardin (hachées, + supplément)

1 pincer de noix de muscade

poivre

sel

Pour la salsa aux olives et aux tomates

200 grammes tomates cerise (en quartiers)

80 grammes d'olives (vertes, dénoyautées, en rondelles)

1/2 oignon rouge (émincé)

1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée environ 20 minutes.

Mélangez les tomates cerises, les olives et l'oignon rouge. Ajoutez le vinaigre de vin blanc et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, pochez le saumon environ 5 minutes dans le bouillon de poisson chaud.

Égouttez les pommes de terre et laissez l'humidité s'évaporer. Écrasez-les avec le lait et l'oeuf jusqu'à obtention d'une purée onctueuse. Incorporez les herbes et relevez la purée de noix de muscade, de sel et de poivre.

Dressez la purée sur chaque assiette et couvrez-la d'un filet de saumon poché. Garnissez-le de salsa aux olives et aux tomates ainsi que du reste des herbes fraîches.

