



PAVÉ DE SAUMON MARINÉ À LA BIÈRE NOIRE, SALADE DE BETTERAVES ET MESCLUN

(Pour quatre personnes)

INGRÉDIENTS :

- 4 Pavés de saumon (de 5 @ 6 oz)
- 1 Bière noire au choix
- 3 oz de vinaigre de framboises
- 3 oz de sirop d'érable
- 2 Betteraves jaunes (taille moyenne)
- 2 Betteraves rouges (taille moyenne)
- Huile et vinaigre au choix

MÉTHODE :

Cuire les betteraves dans l'eau bouillante salée (de 7 @ 8 minutes), jusqu'à ce que la pointe d'un couteau enfoncée dans la chair puisse ressortir facilement. Refroidir à l'eau froide, éplucher et couper en tranches de $\frac{1}{4}$ " d'épaisseur.

Durant la cuisson des betteraves, mélanger la bière, le vinaigre de framboises et le sirop d'érable dans un bol. Y faire mariner les pavés de saumon de 30 @ 60 minutes. Retirer les pavés de saumon de la marinade et réduire celle-ci dans un poêlon jusqu'à consistance désirée.

Faire griller ou poêler les saumons.

Mélanger la salade avec une huile et un vinaigre de son choix (huile de truffes et vinaigre de champagne). Proportion : 1 portion de vinaigre pour 3 portions d'huile.

MONTAGE :

Au centre de l'assiette, déposer les tranches de betteraves. Garnir de mesclun et déposer le saumon sur le dessus. Ajouter quelques cuillerées de sauce autour.

Richard Marquis, chef propriétaire
Restaurant « L'Espiègle »
Saint-Hyacinthe. Téléphone : (450) 778-1551