



## Croustillant de saumon fumé, purée d'oignon rouge à la bière de framboise et miel, caramel de Scotch Ale

RENDEMENT : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

#### Croustillant

- 6 Blancs d'œufs
- 165 g Farine
- 180 ml Huile d'olive
- 3 Pincées de sel
- 4 c à table Graines de pavot
- 1 un. Citron (seulement le zeste)
- 400 g Saumon fumé

### MÉTHODE :

Dans un cul de poule, fouetter légèrement les blancs d'œufs pour les mélanger. Ajouter la farine petit à petit. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le zeste de citron. À l'aide d'un pochoir, faire des tuiles sur un papier silicone. Saupoudrer de graines de pavot et cuire 5 à 7 minutes au four à 350° F.

Séparer le saumon fumé en 4 portions. En garder 30 g pour la rosace du dessus et séparer les 70 g restant en 3 parties.

#### Purée d'oignon rouge à la bière de framboise

### INGRÉDIENTS :

- 2 Oignons rouges
- 30 g Beurre

- 30 ml Huile d'olive
- 100 ml Bière à la framboise et miel
- 1 pipette Miel de framboise
- 60 ml Crème 35 %
- 6 Branches de thym frais haché
- Q.S. Sel et poivre

### MÉTHODE :

Sauter les oignons dans le beurre et l'huile et laisser « compoter ». Déglacer à la bière de framboise et miel. Laisser réduire à sec. Ajouter la pipette de miel de framboise, la crème 35%, le thym frais, le sel et le poivre. Laisser réduire. Passer au robot culinaire ou hacher finement au couteau et laisser refroidir.

### Caramel de Scotch Ale

### INGRÉDIENTS :

- 200 ml Bière Scotch Ale
- 125 g Sucre
- 1 Noix de beurre

### Décoration

Rosace de saumon fumé  
 Pousses de pois mange-tout  
 Racines de lotus frits (déjà faites)  
 Huile de pesto (déjà faite)  
 Huile de tomates séchées (déjà faite)

**Luc Laperrière**  
**Restaurant le Saint-Ambroise**

Tél. : 450 361-0958