



GRAND BALLEAU

Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LA RHUBARBE BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

DARNE SAUMON SAUCE RHUBARBE



Verser les 200 ml d'eau froide dans une casserole, et amener à ébullition à feu vif.

Réduire le feu à moyen, puis plonger la rhubarbe coupée en tronçons dans l'eau bouillante.

Cuire la rhubarbe 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Pendant ce temps, verser 150 ml d'eau dans une casserole, et amener à ébullition à feu vif.

Retirer la casserole du feu.

Faire gonfler les raisins de Corinthe dans l'eau bouillante, ajouter le gingembre frais et le zeste de citron pendant 30 minutes .

Réserver.

La cuisson de la rhubarbe étant finie, la passer dans une passoire pour séparer et récolter seulement la rhubarbe en purée.

Puis ajouter à la rhubarbe en purée 15 ml de miel.

Bien mélanger et réserver.

Une fois que les raisins sont gonflés - pendant 30 minutes -, retirer les épices et le zeste de citron de la casserole.

Ajouter les raisins de Corinthe, 15 ml de jus de citron frais à la purée de rhubarbe réservée.

Saler et poivrer.

Réserver la sauce à la rhubarbe obtenue.

Ajouter 15 ml de fécule de maïs dans 30 ml d'eau froide et verser la préparation dans la sauce à la rhubarbe réservée.

Amener à ébullition et réduire la cuisson à feu moyen.

Cuire la sauce en brassant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que la préparation soit épaissie.

Réserver la sauce à la rhubarbe au chaud.

Enfariner les darnes de saumon, puis faire fondre 5 ml de beurre dans le poêlon.

Y ajouter les darnes de saumon, saler et poivrer, et les faire cuire 4 minutes environ de chaque côté.

Retirer les darnes de saumon du poêlon à l'aide d'une spatule, puis les déposer dans les assiettes.



Ingrédients

2 darnes de saumon de 2.5 cm
farine tout usage (pour enfariner)

sauce à la rhubarbe (voir recette)

sel et poivre

5 ml de beurre

1 citron, pour la décoration

quelques brins de fenouil, pour la décoration

sauce :

250 g de semoule

200 ml d'eau froide

15 ml de miel liquide

30 g de raisins de Corinthe

au goût gingembre frais, coupé en fines tranches

2 lanières de zeste de citron

150 ml d'eau

15 ml de jus de citron frais

15 ml de fécule de maïs

30 ml d'eau froide

sel et poivre



Napper alors les darnes de saumon de la sauce à la rhubarbe réservée au chaud.

Décorer chaque plat avec un demi-citron et quelques feuilles de fenouil.

Servir les darnes avec la sauce à la rhubarbe.

Pour 2 personnes.