



Credit photo: Monsieur Rogner Frédéric

TARTARE DE SAUMON ET POMME GRANNY SMITH PETITS LEGUMES CRUS A L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL ACCOMPAGNÉ DE SON CHAMPAGNE BRUT

*Une recette de Christophe Bernard, Restaurant La Grillade Gourmande, à Epervain
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS

UNE RECETTE DE CHRISTOPHE BERNARD, RESTAURANT LA GRILLADE GOURMANDE, À ÉPERNAVY

Préparation : 30 min

Pas de cuisson

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- 320 g de saumon d'Écosse
- 2 pommes Granny
- 5 cl de jus de citron
- 10 cl d'huile d'Olive

Accompagnement :

- Radis
- Ciboulette
- Fèves
- Tomates Cerises
- Olives noires
- 5 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel

Préparation préliminaire :

- Couper les radis, les tomates cerises, les olives noires en quartiers et la ciboulette en bâtonnets.
- Éplucher les fèves.

Préparation du tartare :

- Couper le saumon et les pommes sans les éplucher au couteau en petits dés (tartare).
- Mélanger le saumon avec les pommes, ajouter le jus de citron, les 10 cl d'huile d'olive, sel et poivre et bien mélanger.

Dressage de l'assiette :

- Mouler le tartare dans un cercle au centre de l'assiette.
- Décorer le tour d'assiette avec les radis, tomates cerises, olives, fèves et ciboulette.
- Avant de servir, ajouter le filet d'huile d'olive et une pincée de Fleur de Sel de Guérande.

Pourquoi cette alliance ?

Sa jolie robe dorée, sa belle complexité aromatique alliant des notes de pomme verte, de citron et de miel s'accordent à merveille avec cette recette fraîche et idéale en toutes saisons, par une belle journée d'été ou lors d'un dîner au champagne de Venoge.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHAMPAGNE DE VENOGÉ

*Cordon bleu
Extra brut*

Nez bouqueté et épanoui de fruits jaunes confits, de biscuit, de noisette. Corsé, typé, nerveux, minéral, long avec des bulles fines et crémeuses.



www.nicolas.com