

RECETTES POUR LE FUMÉ À CHAUD

SAUCE EDITH

3 jaunes d'œuf
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à café de sel
7,5 cl de sucre en poudre
7,5 cl de vinaigre blanc
7,5 cl d'eau
1 cuillère à soupe de beurre
15 cl de crème liquide (35% mat. grasse)

Mélangez le tout sauf le beurre et la crème. Mettez sur feu doux sans bouillir. Ajoutez le beurre. Laissez refroidir en remuant. Battez la crème et mélangez avec la sauce crémeuse.

SAUCE NORDIQUE

2 pots de FJORD
Sel et poivre
Beaucoup d'aneth finement haché
1 pot d'œufs de truite ou saumon

Mélangez le tout. Mettez les œufs de saumon au dernier moment, ils fondent facilement dans la sauce.

LE SECRET DE CATHARINA

Enlevez la peau et les arêtes. Faites deux filets que vous mettez l'un sur l'autre sur un plat allant au four. Versez le jus d'un citron dessus et couvrez avec 50 cl de crème fraîche (en pot de verre type Isigny). Mettez au four à 180° environ 15 minutes. Dégustez avec des légumes chauds.

RECETTES POUR LE SAUMON SPECIAL ET LE FILET GUSTAVA

SAUCE TANTE BRITTA POUR SAUMON SPECIAL

2 FJORD, 2 cuillères à café de moutarde, 1 cuillère café de vinaigre de cidre, Sel, Poivre, (sucre)
Une botte de persil, une botte de ciboulette, estragon, aneth
Mélangez et dégustez

L'IDEE D'UNE CLIENTE

Versez un jus de citron sur le filet et badigeonnez-le avec de la crème fraîche épaisse. Laisser au four 10 à 15 minutes à 180°. Un délice !

TARTARE POMME/OIGNONS

Une pomme verte, 4 petits oignons, 30 cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de raifort, une demi-botte de ciboulette, sel & poivre.
Ciselez finement la ciboulette. Pelez les oignons et la pomme et coupez-les en petits dés. Mélanger avec la crème fouettée et le raifort.

SAUCE POUR FILET GUSTAVA

Mélangez la confiture d'airelles ou groseilles avec de la crème fraîche.