

Saumon farci aux champignons, deux purées et chips de vitelotte

Ingrédients pour les chips de vitelotte :

1 pomme de terre vitelotte
1 CS d'huile d'olive
sel

Pelez et lavez la pomme de terre. Essuyez-la bien et coupez des tranches à la mandoline. Mettez les tranches dans un saladier avec les cuillère d'huile et mélangez bien. Déposez les tranches sur une assiette en faisant attention qu'elles ne se chevauchent pas et faites cuire 5min au micro-ondes. A la sortie du four, décollez-les de l'assiette délicatement et posez les sur une grille. Salez.

Les deux purées :

Faites cuire autant de pommes de terre que nécessaire selon le nombre de convives dans de l'eau salée.

Une fois cuites, écrasez-les à la fourchette. Ajoutez une bonne noix de beurre dans chacune et du lait chaud dans la purée de pommes de terre jaune jusqu'à ce qu'elle ait la consistance désirée.

Dans la purée de pommes de terre vitelotte, rajoutez de la crème liquide et passez la au mixer plongeant.

Ingrédients pour le saumon :

autant de pavés de saumon que de convives
2 champignons de Paris coupés en brunoise (à ajuster selon le nombre de pavés toutefois)
ail, persil

Faites revenir la brunoise de champignons dans une noix de beurre. Ajoutez l'ail et le persil, salez, poivrez.

Coupez une poche dans les pavés de saumon en faisant attention de ne pas aller jusqu'au fond et jusqu'aux bords. Garnissez de champignons.

Déposez chaque pavé sur une feuille d'aluminium que vous refermerez afin de cuire votre saumon en papillote au four à 180° pendant 30min.

Saupoudrez de fleur de sel à la sortie du four.