



Accord des saveurs :

L'umami du saumon et sa salinité sont équilibrés par la fraîcheur herbacée et la touche acide et citronnée.

Recette :

Battre les œufs à la fourchette avec une touche de crème crue. Les cuire à feu doux dans une poêle antiadhésive en remuant délicatement pour obtenir une texture soyeuse. En fin de cuisson, incorporer la moitié des lanières de saumon. Laisser fondre légèrement puis verser dans un bol en ajoutant le reste du saumon, les pluches d'Aneth et un peu d'huile de citron

1. Saumon-Fumé & Aneth

Ingrédients :

- Saumon fumé ou Gravelax
- Aneth
- Huile citronnée
- Crème crue

Cuisson :

Lente à la poêle