



FLORILÈGE DU JARDIN À LA RHUBARBE ET SAUMON MARINÉ

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de rhubarbe
- 200 g d'asperges vertes
- 300 g de saumon frais
- 1 citron
- 5 branches de basilic frais
- 1/2 cuillère à soupe de 5 épices
- Le zeste et le jus d'1/2 orange
- 1 cuillère de sucre roux
- 6 cuillères d'huile d'olive
- 80 gr de roquette Wasabi
- 80 gr de carottes râpées
- 80 gr de chou Atlas
- 80 gr de pousses de soja
- 60 gr de jeunes pousses de salade
- 1 branche de coriandre fraîche
- 1 cuillère de miel liquide
- 1 orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre du moulin



Pour la vinaigrette

- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (ou cidre)
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le saumon mariné

- 150 gr de saumon frais
- 1 citron
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 5 branches de basilic frais
- Sel et poivre

Progression

Préchauffez votre four à 180°C.

Pelez et coupez la rhubarbe en tronçons de 3 cm environ et placez dans un plat allant au four.

Versez par-dessus le jus d'orange et l'huile d'olive, puis mélangez avec les épices, le poivre, le sucre et le jus d'orange. Faites rôtir pendant 10 à 12 minutes environ, puis laissez refroidir.

Pendant ce temps, marinez votre saumon, le couper en fine tranches ou en dés.

Préparez votre marinade dans un récipient, mélangez l'huile d'olive, le basilic ciselé et le jus d'un quart de citron (pas plus sinon cela cuit le saumon).

Versez la marinade sur le saumon. Couvrir et laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Préparez les asperges, couper le bout dur. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 4 minutes.

Les retirer et les plonger dans de l'eau avec des glaçons pour les refroidir et qu'elles gardent leur couleur.

Les égouttez, et les réserver.

Préparez votre salade, râpez vos carottes et coupez votre chou.
Nettoyez vos pousses de soja et les placez avec le cresson dans un saladier.

Préparez la sauce en mélangeant les ingrédients.

Une fois la rhubarbe tiédie, ajoutez-la dans le saladier. Versez la sauce par-dessus.

Dressez votre salade sur une assiette ou saladier à votre choix
Ajoutez vos petites tranches de saumon mariné. Terminez avec des fleurs comestibles si vous le désirez.

Astuce du chef

- *Pour les peler, cassez le pied des tiges de rhubarbe et tirez doucement pour éliminer un maximum de fils.*
- *Pelez ensuite avec un couteau économe et tirez sur les fils qui restent accrochés pour ne garder que la chair tendre.*



Chef Jean Christophe BROUDY
Chef Consultant