

Ballotine de saumon, farce fine aux crevettes

Bonjour à toutes et tous

Pour cette édition des fêtes de fin d'année, nous avons opté pour quitter la traditionnelle volaille et privilégier un poisson farci. C'est dans un « cuisine actuelle » spécial Noël que j'ai trouvé une recette amusante : des ballotines de saumon garnies d'une farce fine aux crevettes. Moyennement à l'aise dans cette préparation, je l'ai « dé-risquée ». La seule difficulté de la recette est le découpage d'un gros dos de saumon en fins filets – ce que je vous conseille vivement de demander à votre poissonnier pour vous éviter du stress le jour J – Le reste coule assez de source.

Le résultat gustatif est clairement à la hauteur des prétentions : c'est fin, très moelleux, les goûts saumon/crevette s'associent très bien, la sauce apporte de la gourmandise.. et visuellement c'est de la recette épate belle mère. Famille et belle famille se sont régalés à l'avance, tout en espérant une future itération pour un repas de fête.

Je vous partage l'idée/recette.. Si jamais vous n'avez pas encore fixé votre plat de fêtes et souhaitez une alternative à la volaille farcie. En espérant que cela vous plaise ! Bonne journée



Haricots tarbais, carottes et sauge – Au Fil du Thym

Recette : Ballotine de saumon, farce fine aux crevettes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 beau gros filet de saumon de 500 gr ou 4 fines escalopes de saumon préparées par votre poissonnier.
- 300 gr de grosses crevettes
- 1 œuf
- 50 ml + 200 ml de de crème
- 250 ml de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (thym + laurier)
- 1 petit oignon
- 2 cuillères à café de paprika
- Pain de mie (facultatif)
- Sel, poivre

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la farce [à l'avance]

- Décortiquez vos crevettes et conservez bien les carapaces/têtes pour l'étape 2.
- Dans un mixer, déposez les crevettes, l'œuf, 50 ml de crème puis mixez le tout finement.
- Ajoutez sel, poivre, 1 cuillère à café de paprika puis mélangez vivement.
- Si la farce semble liquide, n'hésitez pas à ajouter un peu de mie de pain (la farce doit former une pâte tenant dans une cuillère).
- Réservez le tout au frais.

Étape 2 Préparation du fond de crevette [à l'avance]

- Épluchez et coupez grossièrement l'oignon.
- Dans une casserole, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive puis ajoutez les carapaces de crevette

et l'oignon. Faites revenir le tout jusqu'à ce que cela accroche bien au fond de la casserole.

- Ajoutez le vin blanc, 1 verre d'eau (200ml), le paprika et le bouquet garni. Portez à ébullition pendant 2-3 minutes, puis baissez à feu moyen.
- Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes [à minima], en rajoutant éventuellement un peu d'eau s'il n'y en a plus. Filtrez ensuite le fond et réservez le.

Étape 3 : Préparation des ballotines [possible à l'avance]

- Si vous disposez d'un gros morceau de saumon, coupez le en fines tranches (peu épaisses mais bien larges).
- Sur votre plan de travail, étalez votre film alimentaire, puis déposez une tranche de saumon dessus.
- Au centre de la tranche, en longueur, déposez 1,5 cuillère à soupe de farce, puis roulez le saumon en rouleau.
- Roulez la ballotine dans le papier film en éliminant le maximum d'air, puis attachez les extrémités à l'aide de fil de cuisine.
- Itérez pour toutes les ballotines.

Etape 4 : Cuisson finale [dernier moment]

Pour les ballotines: plongez les (entourées de film alimentaire) dans de l'eau bouillante puis baissez à feu doux. Laissez cuire 10 à 15 minutes selon la taille, puis retirez le film avant de servir.

Pour la sauce: réchauffez votre fond puis ajoutez la crème. Laissez à feu doux et mélangez bien

Servez la ballotine de saumon accompagnée de sauce.

Astuces :

- Accompagnement : Le riz s'associera bien avec cette ballotine de saumon, sinon privilégiez un accompagnement « pas trop fort en goûts » comme une fondue de poireau ou des pommes vapeur.
 - A l'avance : Vous pouvez pré-préparer les ballotines à l'avance et les garder au réfrigérateur filmées jusqu'à la cuisson finale. La sauce peut également être préparée à l'avance.
-