



*Pavé de saumon, légumes de potée et
mousse de haricots blancs*



*Elaborée par le Chef Jacques Goyeux,
Restaurant "Les Charmes" à Reims*

- 4 escalopes de saumon*
- 4 belles feuilles de choux verts*
- 2 navets*
- 4 carottes*
- 1 poireau*
- 1 bouillon kub*
- 100 gr de haricots blancs*
- 100gr crème fleurette*
- 100 gr de lentillons de champagne*



Mettre à tremper les haricots blancs la veille.

Eplucher les carottes et navets, les tailler en bâtonnets. Eplucher et laver le poireau, le couper en grosses rondelles.

Mettre à cuire les lentilles avec un bouquet garni et de l'eau pendant 20/30 minutes. Mettre à cuire les haricots blancs dans un grand volume d'eau, saler en fin de cuisson, égouttez-les, les réduire en purée au mixeur, refroidir au frigidaire, ajouter la crème fleurette, rectifier l'assaisonnement. Mettre dans une bouteille à chantilly, sinon fouetter la crème en chantilly et incorporer à la purée bien froide.

Faire fondre le bouillon kub dans 1 litre d'eau. Mettre à cuire les légumes, d'abord les carottes, le navet et le poireau, puis le chou. Laisser les craquant.

Emballer les pavés de saumon dans le chou, les cuire à 180° dans une plaque avec un peu de bouillon pendant 10 minutes.

Mettre les légumes au fond de l'assiette, déposer les saumons dessus, mettre les lentilles autour. Terminer avec la chantilly de haricots et quelques pluches de persil plat.

Vous allez vous régaler... Bonne dégustation !

J Goyeux



Idéal avec notre Cuvée Millésime 2007

