Les recettes et astuces culinaires





Les Blinis faits Maison…

pour accompagner votre saumon fumé, les œufs de truites etc….

Ingrédients pour
12 à 15 mini blinis (5 - 6 cm)
ou 7 à 8 grands (10 - 12 cm) :

- 130 g de farine de blé
- 0,16 litre de lait (= 16 cl ou 160 gr)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 10 g de levure fraîche de boulanger (au rayon frais de votre supermarché)
- 1 œuf entier

Préparation

Pour réaliser cette recette de blinis, commencez par préparer tous les ingrédients

Dans un cul de poule, disposer la farine en fontaine

Ajouter le sucre en poudre et le sel fin. Mélangez…

Dissoudre la levure dans le lait tiède. Bien mélanger

Verser ce mélange sur la farine.

Ajouter le jaune d'œuf.

Mélanger au fouet ou au mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Mettre au repos la pâte pendant une heure environ avec un torchon dessus pour une bonne levée. Pendant ce temps, « réservez » le blanc d'œuf et mettre au frais.

Après la levée de la pâte (une heure environ), monter le blanc d'œuf en neige…

Une fois qu'il est bien ferme…, l'incorporer délicatement à l'appareil avec une Maryse
(Ne pas trop travailler la pâte de sorte à ne pas la faire retomber !)

Cuire dans une poêle à blinis bien chaude légèrement huilée, laisser dorer la première face.

Retourner le blinis à mi-cuisson pour cuire la seconde face. Retirer de la poêle et conserver au chaud.

Voilà, c'est prêt pour être dégusté, simple et un délice pour accompagner votre saumon fumé !

Astuces culinaires **:** Quand il s'agit de l'utilisation d'une poêle en fonte (pour la cuisson en induction), il faut verser plus d'huile dans chaque compartiment pour obtenir un résultat parfait !

Les recettes et astuces culinaires





Crème nordique aux crevettes
(en suédois : « Skagenröra »)

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 450 g de crevettes cuites et décortiquées
- 4 pommes fruit
- 1 poireau
- 1 citron
- 125 g de fromage blanc (de préférence « Fjord »)
- 75 g de mayonnaise
- 125 g de crème fraiche épaisse

Préparation :

Epluchez les pommes et découpez-les en petits cubes/dés

Emincez finement le blanc du poireau.

Préparez ensuite la sauce blanche en mélangeant la mayonnaise avec le fromage blanc et la crème fraîche.

Assaisonnez-la avec du sel, du poivre blanc et un filet de jus de citron

Incorporez les pommes et les poireaux dans la sauce blanche et ajoutez les crevettes.

Mélangez le tout, ajustez l'assaisonnement et réservez la crème nordique au réfrigérateur une petite heure avant la dégustation.

Conseil de dégustation : en verrines pour l'apéritif, sur un pain blanc frais ou grillé…

Les recettes et astuces culinaires





Parmentier de saumon fumé à chaud…

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 600 g d'émincé de saumon fumé à chaud « nature » ou « poivre »
- 10 à 12 belles pommes de terre
- 1-3 beaux poireaux
- 500 g de crème fraiche entière ou liquide 30%+
- Beurre pour faire suer les poireaux dans une poêle.
- Curcuma en poudre
- Aneth frais ou lyophilisé
- Sel et poivre.
- Plat à gratin 30 x 20/25 cm

Préparation :

Emincer les poireaux et faites-les suer à feu doux dans du Beurre 4-5 minutes.

Répartissez les poireaux dans le plat à gratin et saupoudrer finement de curcuma.

Disposez par-dessus saumon fumé à chaud émincé (nature ou poivre)

Si vous utilisez le saumon fumé à chaud « au poivre », ne poivrez pas, ne salez pas non plus car le saumon est déjà salé par notre fumoir.

Faites cuire les pommes de terre épluchée à l'eau salée (cuisson à l'anglaise), écrasez-les à la fourchette, ajoutez la crème, un peu de sel et poivre et mélangez.

Recouvrez de purée et faites cuire au four (chaleur tournante) à 175°C à 180°C pendant 30-35 minutes. Pour les gourmands : vous pouvez repartir de petits morceaux de beurre doux sur la préparation.

Conseil de dégustation : servir bien chaud accompagné d'une salade verte de saison.

Les recettes et astuces culinaires





Rillette de saumon fumé à chaud pour l'apéritif ou une entrée.

Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 200 g de filet de saumon fumé à chaud « nature » ou « poivre »
- 200 g de fromage frais « Saint Moret »
- 1 oignon verte « cébette »
- L'Aneth frais ou lyophilisé
- 1 vérine 90 g d'œufs de truite (optionnel)

Préparation :

Mettre dans un bol adéquat le saumon fumé à chaud émietté.

Ajouter l'oignon émincé et l'aneth (à votre discrétion) et Mélanger.

Incorporer le Saint Moret (ou un autre fromage frais) afin d'obtenir une consistance homogène.

Optionnel : A la fin et si vous le souhaitez, ajoutez délicatement les œufs de truite. Vous obtiendrez un délicieux gout avec un effet croquant.

Avant de servir : après avoir recouvert le bol d'un film, mettre au repos pendant une heure ou plus dans votre réfrigérateur.

Conseil de dégustation : servir avec des blinis (si une entrée) ou sur des toasts grillés accompagné de Champagne ou une autre boisson…

Les recettes et astuces culinaires





Tartare de Saumon mi-frais/mi-fumé

Ingrédients pour 6 à 8 personnes comme entrée ou 12 verrines en apéritif :

- 160-180 g de « Royal filet », le cœur du saumon fumé ou 250g « chutes de saumon fumé »
- 160-180/250 g de saumon frais
- Une 1/2 échalote ciselée
- Ciboulette finement hachée
- Un jaune d'œuf
- ½ cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon.
- 75-100 g de fjord (fromage blanc)
- 75-100 g de crème fraiche épaisse 30%
- 80 g d'œuf de truite (optionnel).
- Sel et poivre

Temps de préparation 20-25 minutes environ.

Temps de repos avant dégustation 2 heures environ dans le frigo bien filmé.

Préparation :

Coupez le saumon en petite macédoine (petits carrés) et le mettre dans un cul de poule,

Incorporer l'échalote, la ciboulette, le jaune d'œuf, la moutarde et mélanger délicatement.

Mettre le fjord et la crème fraiche, mélanger de nouveau délicatement pour obtenir une masse homogène.

Optionnel : Vous pouvez également ajouter les 40-50g d'œuf de truite ce qui donne au tartare un goût sublime et craquant.
Le reste des 80 g de truite sert pour la décoration/finition du plat/verrine.

Mettez maintenant le tout filmé dans le frigo minimum 2 à 3 heures avant de servir.

Bonne dégustation !

Les recettes et astuces culinaires





Crevettes sur baguette toastée, une tradition danoise : (en danois « Rejemad »)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 450 g de crevettes décortiquées du Groenland
- 1 baguette
- 4-6 feuilles de laitue
- 1 Citron
- 45 à 60 g de mayonnaise
- Quelques brins d'aneth
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 50-75 g de beurre
- Sel et poivre

Préparation :

Trancher la baguette et faites toaster dans une poêle dans un peu de beurre (alternativement dans de l'huile d'olive)

Ciseler l'aneth et mélanger la moitié dans la mayonnaise.

Couper les tomates en petits bateaux et enlevez les pépins.

Rincer la salade, essorer pour ensuite la marinée avec un peu d'huile d'olive, jus de citron, sel/poivrer et ensuite mettre les feuilles sur les toasts grillés

Mélanger maintenant les crevettes avec l'aneth restant, les bateaux de tomates, sel/poivre.

Conseil de dégustation : mettez maintenant les crevettes sur les toast/salade, ajouter un peu de zestes du citron et servir avec la mayonnaise/aneth.

Les recettes et astuces culinaires





Pomme de terre à la béchamel

(En suédois : « Stuvad potatis »)

l'accompagnement idéal pour le saumon « fumé à chaud »

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 800 g de pommes de terre
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine de blé
- 50 cl de lait entier
- Quelques brins d'aneth frais
- Sel et poivre blanc
- Optionnel : un peu de noix de muscade râpée et du Porto blanc ou rouge.

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux/dès de taille moyenne.

Faites-les cuire à feu doux dans l'eau salée pendant 12-15 minutes puis réservez-les.

Préparez la béchamel en faisant fondre le beurre (sans le brunir !), ajoutez la farine et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Versez le lait petit à petit, en remuant constamment et laissez cuire environ 5 minutes à feu doux (à surveiller de près tout le temps !)

Retirez la casserole du feu et incorporez délicatement les pommes de terre dans la sauce béchamel.

Assaisonnez à votre convenance avec le sel, le poivre blanc et l'aneth.

A servir chaud ou tiède avec du saumon « fumé à chaud » tiède, du saumon « Gravad Lax » mariné à l'aneth ou éventuellement avec du saumon fumé frais.

Astuces culinaires **:** ajoutez de la noix de muscade râpée à votre convenance et après pour finir la béchamel, verser petit à petit un peu de porto (un dl environ) dans la béchamel, ça donne un délicieux gout qui accompagne bien les différents types de préparation de saumon, cités, ci-dessus.

Les recettes et astuces culinaires





Le gâteau de la Couronne Suédoise « Kronans Kaka »

Sans gluten !

Ingrédients pour 10 personnes :

- 150 g poudre d'amandes blanc
- 3 œufs
- 2 dl de sucre semoule
- 75 g de beurre
- 200 g pomme de terre cuit/froid
- Zestes d'un ½ citron bien lavé

Crème de Citron :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à s de sucre semoule
- 2 dl crème fraiche chantilly
- Zestes d'un ½ citron bien lavé
- 1 c à s de jus de citron

Préparation :

Préchauffer le four à 175°C

Battez les œufs et le sucre pour obtenir une masse homogène, ajouter le beurre mou et le poudre d'amande petit à petit en altérant pendant le fouettage.

Mettez maintenant les pomme de terre « froide » bien écrasée à la fourchette et les zeste de citron pour obtenir une pâte homogène. Beurrez une moule à manquer (environ Ø 22 cm) de préférence avec un fond amovible. Versez la pâte homogène et lissez la surface. Enfournez dans la partie milieu/inférieur pendant environ 45 minutes.

A la sortie du four, démoulez et laisser refroidir. Mettez dessus du sucre glace.

Crème de Citron : Blanchir bien les jaunes d'œufs et le sucre. Battez la crème fraiche en chantilly. Incorporez les zestes de citron et le jus dans les œufs. Ensuite pour terminer, incorporez la chantilly.

Le **« Kronans Kaka »** est à servir idéalement avec une salade de fruits selon la saison.

Le petit plus **:** moi, j'aime bien utiliser des citrons verts pour cette recette. Bonne dégustation !