



Humeurs culinaires...

[L'Or Espresso sort de nouveaux arômes](#) | [Accueil](#) | [Georgiana de Masterchef sort Ha Cuisine de Marseille](#)

07/04/2011

Saumon Tsatsiki, Labeyrie nature



Depuis le début du mois d'avril, foie de broqueuse, les marchés se sont réveillés de la morosité de l'hiver et de l'ambiance de crise qui régnait. Elles n'arrêtaient pas de lancer, inventer, renouveler leurs gammes.

Une belle surprise, [Labeyrie](#) (qui nous a invités à une soirée et qui nous a offert des produits!) a sorti un saumon nature assez intéressant: il a la couleur du poisson fumé, la texture du poisson fumé, la coupe d'un poisson fumé, mais il n'est pas fumé. J'ai trouvé cela très gourmand et même meilleur que le Labeyrie fumé!

Comme je voulais faire des amuse-bouche de Tsatsiki pour mes amis de ce week-end, j'ai créé cette petite recette qui bien qu'impressionnante, est très facile à faire. Il vous faut juste un congélateur et un moule en silicone de la forme que vous désirez (cercles, carrés, rectangles, cubes, pyramides.... même en cercle plus grand pour une vraie entrée). Varier, c'est ce qui est sympa dans la cuisine!

SAUMON TSATSIKI

Pour 12 bouchées ou 4 entrées

1 paquet de 3 tranches de saumon nature (j'ai pris du Labeyrie donc, mais rien ne vous y oblige, vous pouvez le remplacer par du saumon fumé)

1 yaourt grec

1/2 concombre

1 goutte d'ail délogé

1 branche d'aneth

3 branches de menthe

10 ml de crème fraîche liquide

1 g d'agar agar

1 cs d'huile d'olive

1 zeste de citron jaune

sel, poivre d'espiette

déco: persil frais et poivre d'espiette

Égoutter le yaourt dans un chinois fin ou dans un linge [type torchon]. Laisser toute l'eau s'égoutter (30 minutes). Pendant ce temps, laver et râper le concombre de l'extérieur vers l'intérieur en laissant de côté les graines. L'essorer dans vos mains pour en ôter toute l'eau de végétation.

Chauffer la crème et l'agar agar tout en remuant. Laisser épaissir au moins une minute à ébullition.

Mélanger le yaourt, le concombre, l'ail écrasé, la crème à l'agar agar, l'huile, les herbes rincées, égouttées et ciselées, le zeste de citron, sel, poivrer à votre goût.

Dans des moules, des cercles ou des demi-cercles, tapisser le saumon découpé en petits ronds ou carrés selon la forme du moule. Compléter avec du tsatsiki et égaliser. Mettre au congélateur au moins 4 heures. Démouler congelé et laisser décongeler au réfrigérateur.

Décorer d'une feuille d'herbe et d'un peu de poivre. (ps: en déco, j'ai mis quelques asperges sauvages juste passées 1 minute dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchies illico dans une eau glacée)