

*Plats*  
de fêtes



*Mara Laino*  
zaino



# Ingredients

1,5 kg de saumon

4 cuillère(s) à soupe de sucre semoule

4 cuillère(s) à soupe de gros sel de mer

2 cuillère(s) à café de poivre concassé

2 cuillère(s) à café de baies roses

10 brins d'aneth

# Préparation

Demandez à votre poissonnier de couper un tronçon de saumon juste après la partie ventrale, de l'écailler puis d'en retirer l'arête centrale, mais non la peau. Vous obtenez deux gros morceaux de poisson. Rincez-les et épongez. Mélangez sucre, sel et poivre dans un bol.

Lavez et séchez l'aneth.

Couchez un morceau de saumon dans un plat pouvant juste le contenir, peau contre le plat. Répartissez la moitié du mélange sucre-sel-poivre, des brins d'aneth, et encore du mélange sucre-sel-poivre, etc.

Posez le second morceau de poisson sur le premier.

Couvrez d'un film alimentaire et glissez au réfrigérateur.

Laissez mariner le temps que vous voudrez, en retournant le saumon plusieurs fois, et en éliminant le liquide qui s'écoule.

Au moment de servir, rincez et épongez le saumon. Posez-le côté peau sur une planche et tranchez-le (la peau restera sur la planche une fois le découpage terminé). Parsemez de baies roses. Servez avec du concombre, du citron, du pain polaire grillé

# Saumon gravlax

Facile à faire, cette recette du Nord  
va régaler vos invités.



un cadeau de Zaino



## Carpaccio de saint jacques

aux fruits de la passion  
et au citron vert

## Ingédients

12 noix de saint-jacques  
3 fruits de la passion  
3 cl d'huile d'olive  
le zeste et le jus de 1 citron vert  
fleur de sel

## Préparation

Rincez et essuyez les noix de saint-jacques, puis placez-les au congélateur 30 mn afin de bien les raffermir pour les trancher ensuite en 4 lamelles chacune.

Coupez les fruits de la passion en deux, puis récupérez la pulpe à l'aide d'une cuillère. Dans un récipient, mélangez la pulpe des fruits de la passion avec le jus de citron et l'huile d'olive. Poivrez au moulin.

Dressez quatre assiettes avec des lamelles de saint-jacques, puis arrosez de la marinade. Laissez reposer au frais pendant 30 mn avant de déguster. Parsemez de zeste de citron vert, de fleur de sel et de poivre du moulin au moment de déguster.



un cadeau de Zaino

## Ingredients

16 noix de saint-jacques / 300 g de riz à risotto  
2 échalotes / 3 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive  
15 cl de vin blanc sec / 50 cl de fumet de poisson  
2 gousses d'ail / 30 g de beurre demi-sel / huile de truffe  
80 g de parmesan râpé + 30 g de copeaux pour le dressage

## Préparation

Faites fondre le beurre dans une grande cocotte, faites-y revenir les morceaux de poulet avec les échalotes hachées. Ajoutez la langouste coupée en tronçons avec la carapace, faites cuire environ 20mn.

Salez, poivrez, saupoudrez de farine, versez le vin jaune, remuez bien, puis ajoutez la crème. Mélangez bien et laissez mijoter sur feu très doux 30 mn.

Ajoutez le cerfeuil ciselé au dernier moment.

## Poulet & langouste au vin jaune

Et huile de truffe



un cadeau de Zaino



# Poulet & langouste

Au vin jaune

## Ingrédients

1 poulet coupé en morceaux  
2 queues de langoustes crues (décongelées)  
2 échalotes / 40 g de beurre / 25 cl de vin jaune du jura  
50 cl de crème liquide  
poivre du moulin

## Préparation

Faites fondre le beurre dans une grande cocotte, faites-y revenir les morceaux de poulet avec les échalotes hachées. Ajoutez la langouste coupée en tronçons avec la carapace, faites cuire environ 20mn.

Salez, poivrez, saupoudrez de farine, versez le vin jaune, remuez bien, puis ajoutez la crème. Mélangez bien et laissez mijoter sur feu très doux 30 mn.

Ajoutez le cerfeuil ciselé au dernier moment.

ASTUCE / Vous pouvez ajouter en même temps que la crème 50 g de morilles séchées que vous aurez réhydratées avec 25 cl d'eau bouillante. Dans ce cas, ajoutez aussi l'eau des morilles en la filtrant au travers d'une passoire fine.



un cadeau de Zaino