

# SAUMON AU FRUIT DE LA PASSION EN CROÛTE À LA TONKA

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE CHARDONNAY.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 PAVÉS DE SAUMON AVEC PEAU (125 GR CHACUN)  
5 FRUITS DE LA PASSION  
1 ORANGE À JUS  
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE MIRIN (ALCOOL DE RIZ)  
QUELQUES BRINS DE CORIANDRE FRAÎCHE  
POUR LA CROÛTE :  
40 GR DE BEURRE 1/2 SEL  
60 GR DE CHAPELURE DORÉE  
1 FÈVE TONKA (RÂPÉE TRÈS FINEMENT)  
SEL, POIVRE



## PRÉPARATION

DÉPOSER DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE LES PAVÉS DE SAUMON, PEAU VERS LE FOND. CHOISISSEZ UNE BOÎTE PAS TROP LARGE POUR QUE LA MARINADE RECOUVRE LE POISSON. DANS UN RÉCIPENT, MÉLANGEZ LES GRAINS ET LE JUS DE FRUIT DE LA PASSION PRÉLEVÉS À L'AIDE D'UNE PETITE CUILLÈRE. PRESSEZ L'ORANGE ET AJOUTEZ LE JUS AU FRUIT DE LA PASSION. TERMINEZ EN AJOUTANT LA CORIANDRE CISELÉE ET LE MIRIN (ALCOOL DE RIZ). MÉLANGEZ ET VERSEZ LA PRÉPARATION SUR LE SAUMON. FERMEZ LA BOÎTE ET METTEZ AU FRAIS À MARINER PENDANT AU MINIMUM 1 HEURE.

PRÉPAREZ LA CROÛTE. FAITES FONDRE LE BEURRE AU FOUR À MICRO-ONDES PENDANT 30 SECONDES À PUISSANCE MAXIMALE. AJOUTEZ LA CHAPELURE ET LA FÈVE TONKA FINEMENT RÂPÉE. MÉLANGEZ BIEN POUR ENROBER L'ENSEMBLE DE BEURRE.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220°.

ÉGOUTTEZ VOS PAVÉS DE SAUMON ET ÔTEZ LES GRAINS. POSEZ LES MORCEAUX DE POISSON PEAU VERS LE FOND SUR UN PLAT À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF OU SUR UNE FEUILLE DE SILICONE. RÉPARTISSEZ ET DÉPOSEZ LA CROÛTE SUR CHAQUE MORCEAU DE POISSON. ENFOURNEZ À 220° POUR 20 MINUTES DE CUISSON. VOS PAVÉS SONT CUITS LORSQUE LA CROÛTE EST DORÉE.

PENDANT LA CUISSON DE VOTRE POISSON, PRÉPAREZ LA SAUCE. FILTREZ LA MARINADE DANS UN CHINOIS. METTEZ LE JUS COLLECTÉ DANS UNE CASSEROLE ET FAITES RÉDUIRE DE MOITIÉ PENDANT ENVIRON 3 MINUTES SUR FEU VIF.

DRESSEZ EN DÉPOSANT DÉLICATEMENT LES POISSONS EN VEILLANT QUE LA CROÛTE RESTE SUR LE DESSUS DU POISSON DANS VOS ASSIETTES. VERSEZ AUTOUR LA VALEUR DE 2 PETITES CUILLÈRES À SOUPE AUTOUR DE CHAQUE PAVÉ.

MON CONSEIL : N'HÉSITÉS PAS À LAISSER VOTRE POISSON BIEN S'IMPRÉGNER DE LA MARINADE. CETTE OPÉRATION PERMET D'AVOIR UN POISSON FONDANT ET TRÈS MOELLEUX QUI CONTRASTE AVEC LA CROÛTE CROUSTILLANTE ET PARFUMÉE. POUR ACCOMPAGNER VOS PAVÉS, VOUS POUVEZ LES SERVIR ÉGALEMENT AVEC UNE PURÉE DE PATATE DOUCE.