



PRINCIPE Cette préparation n'avait pas encore été formalisée : il s'agit d'un velouté mousseux.

PRATIQUE Une base velouté, et l'adjonction d'un blanc d'œuf battu.

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Saumon (pavés)	p	4
Fumet de poisson	l	0,400
Beurre	kg	0,025
Farine	kg	0,025
Blancs d'œufs	p	2
Pois gourmands	kg	pm
Germes de betteraves	kg	pm
Huile d'olive	l	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Détailler les pavés de saumon
Pocher dans un fumet de poisson
Débarrasser et réserver
Préparer un roux blanc
Mouiller au fumet de poisson
Faire bouillir le velouté
Rectifier l'assaisonnement
Réserver
Sauter les pavés de saumon à l'huile d'olive
Monter les blancs en neige
Ajouter au velouté de poisson pour obtenir une préparation onctueuse
Dresser
Décorer