LA CUISINE DU LIEU –DIT DE LA HARPE
Cours de cuisine
Promotion de la gastronomie

Fiche recette 20

Nom du plat : Pannequet de saumon au crabe et gingembre

Ingrédients	Quantité	La recette
Saumon en gravelax		**Mariner la veille le saumon**
Filet de saumon	1 kg	Désarêter le filet de saumon
Aneth	2 bq	Mélanger le sucre et le sel
Sucre	50 grs	Etaler sur le dessus du filet
Sel de Guérande	50grs	Poivrer to Pepper
Poivre du moulin	pm	Hacher grossièrement l'aneth et étaler sur le dessus
Huile d'olives	1dl	Arroser d'huile d'olives
		Couvrir d'un film et mettre au réfrigérateur 24 heures
Farce de crabe		
Crabe	200 grs	Faire la mayonnaise
Surimi	300grs	Eplucher et hacher le gingembre mince
Mayonaise	1/4 l	Faire blondir à feu vif dans de l'huile d'olives
Cœur de palmier	250grs	Laisser refoidir
Gingembre	50grs	Egoutter le crabe, le surimi et les cœurs de palmier cœur
Ail	15 grs	Emietter le crabe
Feuille de coriandre	1 bt	Emincer le surimi — crab flavored fish
Sauce soja	pm	Tailler en petits dés les cœurs de palmiers
Citron vert	5 cl	Mélanger le tout dans la mayonnaise
Huile d'olives		Assaisonner avec le gingembre et l'ail frits
		Ajouter la coriandre finement hachée
		La sauce soja et le jus de citron vert
		Rectifier l'assaisonnement
		On peut ajouter un peu de piment d'espelette — can spicy put peppers in mix.
		E
		Réaliser les pannequets et mettre au frigo

Observations :