

# Tournedos de saumon



## Bombe savoureuse unique au saumon

### Ingrédients

Tranches de saumon	1 kg
Eau	200 g
<b>Evlier</b> Mix Culinaire	50 g
<b>Evlier</b> Gravlax	20 g

**Evlier** Marinade au choix (pour la finition)

*Récupérez la peau du poisson pour une belle finition.*

### Préparation

Découpez doucement le saumon<sup>1</sup> à l'aide du cutter. Garnissez votre préparation de **l'Evlier Gravlax** et de **l'Evlier Mix Culinaire** et ajoutez lentement 200 g de l'eau. Coupez finement le poisson jusqu'à obtenir un mélange granuleux puis, mélangez jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée.

Placez la peau du saumon sur une feuille de papier cuisson et étalez la pâte au milieu de la feuille. Puis enrroulez-la soigneusement.

Pour éviter toute distorsion, placez les boudins au congélateur jusqu'à ce que le bord extérieur soit gelé d'environ un demi-centimètre. Retirez ensuite le film et faites cuire les boudins sous vide à 90 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70 °C. Ou faites-les cuire à la vapeur dans un papier cuisson.

Les laissez ensuite refroidir et coupez en tranches épaisses. Recouvrez chaque tranche avec une **marinade d'Evlier** au choix. Présentez chaque tournedos sur une feuille hamburger.

<sup>1</sup>Si vous utilisez du saumon surgelé : laissez la température de la pâte remonter au-dessus du point de congélation et mélangez de nouveau.

- ! Ce tournedos au saumon est une combinaison idéale pour le barbecue. Faites-le frire dans son intégralité et découpez-le encore chaud.
- ! La pâte est la base idéale pour de nombreuses autres spécialités comme la fondue de poisson, la crépinette de saumon, la fondue de saumon, la tarte au saumon...
- ! **L'Evlier Mix culinaire** est un mélange complet pour lier les préparations culinaires de poulet et de poisson, chaudes comme froides. Demandez des recettes supplémentaires à votre représentant !

Les **Marinades Evlier** idéales pour ce tournedos au saumon et pour d'autres plats de poisson:

**Evlier Marinade Argentina** - épicé

**Evlier Marinade Calcutta** - une touche indienne

**Evlier Marinade Romarin Citron** - combinaison fraîche et douce

