

Pain surprise au saumon fumé, crème aux herbes

Cyril Lignac

20 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- LE PAIN :
- 1 pain rond de 11 cm de haut sur 15 à 16 cm de diamètre
- LA GARNITURE :
- 4 tranches de saumon fumé d'Écosse
- ¼ de concombre épluché, épépiné, coupé en petits cubes de 2 mm
- ½ échalote épluchée et ciselée
- 150g de chèvre frais
- 5cl de crème liquide entière
- 4 branches d'aneth hachée
- 1 citron jaune
- Sel fin et poivre du moulin
- LES USTENSILES :
- 1 planche à découper + 1 couteau à pain ou 1 couteau filet de sole
- 1 saladier + 1 spatule + 1 petite spatule coudée
- 1 couteau éminceur de Chef + pics décoratifs

1.

Dans un saladier, mélangez le chèvre frais avec la crème liquide, ajoutez l'aneth, l'échalote, la brunoise de concombre, zestez le citron jaune et pressez-en le jus. Assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Mélangez délicatement. Réservez au frais.

•2.

Sur une planche, déposez le pain, coupez le chapeau à l'aide d'un couteau scie, gardez-le de côté. Glissez la lame du couteau à l'intérieur du tube à 0,5 cm de la croûte. Découpez la mie sur tout le pourtour du pain sans couper le fond du pain. Puis pour détacher complètement la mie, faites une incision à la base du pain avec la lame du couteau sur un endroit jusqu'au centre du fond du pain et tranchez le fond sans sortir la lame et en faisant tourner le pain selon la technique du Chef.

3.

Retirez la mie et taillez-la en 2 puis découpez chaque moitié en 6 tranches de 1 cm (voire 1,5 cm si la mie n'est pas assez dense). Nappez toutes les tranches avec la crème aux herbes, déposez un morceau de saumon fumé sur la moitié des tranches, puis déposez sur chaque tranche de saumon fumé une seconde tranche nappée de crème aux herbes retournée, coupez en 4 triangles chaque demi-tranche.

•4.

Déposez les triangles dans le pain et remettez le chapeau, déposez au frais. Servez avec de jolis pics.