

Salmone di Scozia Label Rouge cotto al sale delle Alpi e marinato alla barbabietola, Mousse di avocado e frollini al pepe

Salmone

200 g di salmone di Scozia fresco, Label Rouge
200 g di sale, Sel des Alpes
50 g di zucchero semolato
2 barbabietole, cotte

1. Frullare le barbabietole.
2. Mescolare le barbabietole frullate con il sale e lo zucchero semolato.
3. Disporre il salmone su un panno pulito e ricoprirlo sui due lati con il preparato a base di barbabietola e sale. Chiudere il panno, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 24 ore in frigorifero, mettendoci sopra un peso. Dopo 24 ore, sciacquare il salmone in acqua fredda per eliminare il sale e le barbabietole in eccesso e tamponare con carta assorbente. Prima di servire, tagliare il salmone a fette sottili.



Frollini al pepe

300 g di farina
150 g di burro ammorbidito
6 tuorli d'uovo
5 g di sale
5 g di pepe macinato

1. In una ciotola, mescolare la farina, il burro ammorbidito, il sale e il pepe. Una volta terminato, incorporare al composto i tuorli d'uovo.
2. Stendere la pasta ottenuta con il mattarello dopo averla posizionata tra due fogli di carta da forno. La pasta deve raggiungere uno spessore di 3 millimetri. Cuocere i frollini a 180°C per 6 minuti.

Mousse di avocado

2 avocado
il succo di mezzo limone
1 scalogno tritato
2,5 dl di panna al 25%
4 fogli di gelatina
sale, pepe e peperoncino di Espelette

1. Montare la panna liquida.
2. Immergere la gelatina in acqua fredda.
3. Frullare l'avocado e condire con succo di limone, sale, pepe e peperoncino di Espelette. Incorporare delicatamente la panna al composto. Aggiungere al composto la gelatina precedentemente sciolta in un po' di panna liquida.
4. Mettere il composto in stampi a scelta e tenere in frigorifero per 2 ore.
5. Disporre il salmone e la mousse di avocado sui frollini al pepe.

Desideri scoprire altri squisiti piatti di #SharedKitchen by Nenad? Allora visita il nostro sito web: lovetoshare.ch