

Omble chevalier au vinaigrier, salade de gravlax au mélèze, chips de peau, crème d'oignon

PORTION | 4

PRÉPARATION | 10 MIN

CUISSON | 10 MIN

Ingrédients

Salade de gravlax au mélèze

600 g de filet d'omble chevalier Raymer Aquaculture
1/2 tasse de sel
1/4 tasse de sucre
1 cuillère à thé de pousses de mélèze séchées (ou autre conifère)
1 cuillère à thé de baies de genièvre écrasés
5 ml de gin
200 g de légumes (carotte, panais, betterave, fenouil)
30 ml d'huile de chanvre
5 ml de moutarde

Pavé d'omble chevalier au vinaigrier

1 litre d'eau
100 g de sel
50 g de sucre
1 cuillère à thé de vinaigrier en poudre (sumac)

Crème d'oignon

1 oignon
1/2 tasse de crème

Préparation

Salade de gravlax au mélèze

- Retirer la peau du filet et tailler dans le sens de la longueur.
- Conserver la section du bas (ventre) pour cette recette et réserver la peau et le pavé pour les autres recettes.
- Mélanger le sel, sucre, pousses de mélèze, baies de genièvre et le gin.
- Recouvrir complètement les ventres d'omble chevalier avec le mélange.
- Réserver au réfrigérateur une nuit.
- Rincer, assécher et tailler un petit morceau de gravlax.
- Mélanger l'huile et la moutarde avec les légumes tranchés finement.
- Ajouter les morceaux de gravlax aux légumes, mélanger.

Pavé d'omble chevalier au vinaigrier

- Dissoudre le sel et le sucre dans l'eau.
- Plonger le morceau du filet précédemment réservé dans la saumure pour 15 minutes.
- Assécher et saupoudrer de poudre de vinaigrier.
- Cuire au four à 200 F pendant 15 minutes

Crème d'oignon

- Dans une casserole, mélanger la crème et l'oignon.
- Mijoter doucement pendant 15 minutes.
- Saler et réduire en purée.
- Filtrer.



Astuces du chef Pierre-Olivier Ferry pour cuisiner l'omble chevalier

Aquaculture durable

Choisir l'omble chevalier Raymer Aquaculture c'est faire un choix alimentaire

éco-responsable :

- Système de production muni d'équipements de traitement de l'eau qui permet de réutiliser en continue l'eau de l'élevage.
- Nourriture des poissons éco-responsable.
- Bassins intérieurs pour éliminer pratiquement tous les risques de fuites des poissons hors de la pisciculture.
- Production d'oxygène sur place afin de diminuer le transport.
- Eau chauffée par géothermie.
- Produit localement en Gaspésie.
- Certification *Ocean Wise*.
- Aucun antibiotique utilisé pour l'élevage.

Des idées avec cette recette

Saumurer l'omble chevalier

L'une des techniques pour assaisonner l'omble chevalier est la saumure. Cela consiste à plonger pendant 15 minutes le filet dans une eau à 10% de sel et 5% de sucre. Il est important de respecter le temps sinon votre omble chevalier sera trop salé. Cette technique raffermira la chair de votre omble et évitera l'apparition d'une pellicule blanche sur le poisson à la cuisson. Il est également possible d'aromatiser la saumure en ajoutant des épices.

Ombles chevaliers et plantes sauvages

Plusieurs plantes sauvages que nous retrouvons en Gaspésie aromatisent à merveille l'omble chevalier. Les pousses tendres de conifères tels que le mélèze, le sapin baumier et le cèdre ajouteront une belle touche forestière à votre recette. Le carvi sauvage ajoute une belle touche anisée tandis que le fruit du vinaigrier (sumac) ajoutera une touche d'acidité qui mettra en valeur le goût de l'omble chevalier.

Chips de peau d'omble chevalier

- Gratter l'intérieur de la peau afin de retirer le gras.
- Placer les peaux légèrement salées entre deux feuilles de papier parchemin puis entre deux plaques à pâtisserie.
- Cuire à 185 F (85 C) pendant 20 minutes.
- Retirer la plaque du dessus et poursuivre la cuisson à 325 F (165 C).

Ces chips sont délicieuses et ajoutent une touche de croquant à vos recettes. Vous pouvez les aromatiser à différentes saveurs et les servir à l'apéro pour surprendre vos convives.

