

RESTAURANT AU BOEUF

48, grand-rue

SOUFFLENHEIM

Monique et Patrick JAMBOIS

OUVERT tous les JOURS

Cuisine chaude et Service

EN CONTINU



Tél. : 03.88.86.72.79 www.boeuf-soufflenheim.com

Spécialité : la meilleure bouchée à la reine d'Alsace.

En été : très belle terrasse fleurie. En hiver : les Chalets de la convivialité.

Recette du ROULÉ de SAUMON au cœur de choucroute et lard fumé

Chef de cuisine : Juan FORCADETE

Ecrasé de pomme de terre :

Cuire à l'eau deux pommes de terre. Les éplucher.

Les écraser à la fourchette en ajoutant

une demi cuillère à café de poudre de baies de genièvre et

une cuillère à soupe d'huile d'olive. Rajouter une pincée de fleur de sel.

Choucroute caramélisée :

Dans une poêle, faire caraméliser à sec 50 g de sucre.

Ajouter une noisette de beurre et la choucroute (environ 100 g). Saler et poivrer.

Moelleux de saumon :

Couper le saumon en pavé à environ 180 g. L'ouvrir en portefeuille.

Déposer sur une tranche (ou plusieurs) de lard fumé, l'équivalent d'une cuillère à soupe de choucroute cuite préalablement.

Enrouler l'ensemble en ballotine grâce à du papier film alimentaire.

Cuire 15 minutes en vapeur.

Sauce au vin blanc d'Alsace :

Emincer deux échalotes et les faire suer dans un peu de beurre.

Déglacer avec un demi litre de vin blanc.

Laisser réduire de moitié et ajouter un demi litre de fumé de poisson.

Laisser réduire de moitié. Déposer une cuillère à soupe de roux et ajouter 20 cl de crème.

Laisser réduire jusqu'à obtention d'une belle réduction (elle doit napper la cuillère).

Présentation :

Sur une belle assiette, noire de préférence, dans un cercle métallique,

déposer les pommes de terre écrasées d'une épaisseur régulière d'un à deux centimètres.

Puis de la même façon, la choucroute caramélisée.

Déposer par-dessus, le moelleux de saumon.

Verser la sauce de façon décorative, et quelques brins d'aneth.