



FILETTO DI SALMERINO TAGLIATO MARINATO IN OLIO DI NOCI AOP CON FLEUR DES ALPES

- Per 4 persone - Ricetta di Romain Dercile - Ristorante Fleur de Sel a Cossonay -

Ingredienti:

- 1 pezzo di salmerino da 0,800 kg
- 150 g di Olio di noci AOP del Mulino di Sévery
- 50 g di rafano fresco
- 2 gambi di sedano
- 50 g di noci sgusciate
- 100 g di brodo di salmerino
- 10 ml di polpa di mele cogue
- Fleur des Alpes

Preparazione:

Tagliare il filetto di salmerino in piccoli cubetti "tagliati" e marinare con rafano, Olio di noci AOP e Fleur des Alpes per 20 minuti.

Tagliare a fette diagonali il sedano e quindi farlo cuocere rapidamente in una padella calda.

Tagliare a metà le noci sgusciate e metterle da parte.

Montare il brodo di salmerino con la polpa di mele cogue e 50 g di Olio di noci AOP.

Presentazione:

Versare 2 generose cucchiainate di brodo marino nel fondo di un piatto fondo e quindi adagiare il salmerino tagliato a forma di quenelle al centro.

Posizionare delicatamente le noci sgusciate e il sedano sulla quenelle e decorare la salsa con un filo di Olio di noci AOP per finire.

