

# Saumon mariné au café, salade de chou-rave et chips de tapioca

## Ingrédients:

250 g de filet de saumon sans la peau  
125 g de sucre  
100 g de sel  
1 capsule Ispirazione Sicilia

Mélanger le sel, le sucre et le café moulu, déposer le saumon dessus et enduire entièrement le poisson du mélange. Laisser mariner env. 6 heures jusqu'à ce que le saumon ait légèrement durci en surface mais reste tendre. Le rincer puis bien l'envelopper dans du papier film ou le mettre sous vide.

## Ingrédients pour l'huile au café:

2 dl. d'huile de colza  
1 capsule Ispirazione Sicilia

Porter à ébullition le café moulu et l'huile, puis laisser poser toute une nuit. Le lendemain, réchauffer la préparation et la mixer au Thermomix. La passer ensuite au tamis et la conserver dans un flacon pulvérisateur.

## Ingrédients pour la salade de chou-rave:

200 g de chou-rave épluché  
10 g de jus de citron frais  
1 c. à s. de mayonnaise  
1 c. à s. de demi-crème aigre sel et poivre  
Quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc  
Quelques gouttes d'huile au café

Râper le chou-rave à l'aide d'une râpe à légumes crus, puis le mélanger au reste des ingrédients et assaisonner. Égoutter pour éliminer l'excédent de jus afin qu'il n'y ait pas trop de sauce dans l'assiette.

## Ingrédients pour la mayonnaise:

100 g de mayonnaise  
50 g de café Ispirazione Sicilia  
15 g de sirop de sucre  
125 g de Qimiq  
75 g de crème aigre  
3 g de sel  
10 g de jus de citron

Mélanger tous les ingrédients, puis placer la préparation dans une poche à douille.

## Ingrédients pour les chips de tapioca au café et le riz noir soufflé:

50 g de tapioca  
4 dl. d'eau au café

Faire cuire le tapioca dans le café jusqu'à ce que les perles deviennent translucides. Étaler la préparation sur une feuille en silicone et laisser sécher toute une nuit à env. 70 °C. Le lendemain, briser la préparation en éclats et les faire frire dans une huile bien chaude à env. 200 °C.

Procéder de même avec le riz:  
Le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, le laisser sécher puis le frire.

### Dressage:

Déposer la salade de chou-rave dans un cercle au centre de l'assiette. Retirer le cercle, puis disposer de fines tranches de saumon en quinconce sur la salade. Dans les interstices, déposer quelques points de mayonnaise au café et compléter avec des petits pois marinés et de la purée de petits pois. Décorer de quelques graines de grenade, d'éclats de chips de tapioca et de grains de riz soufflés. Ajouter enfin quelques fleurs et jeunes pousses pour la couleur.

