



ENJOY PHOENIX

ENJOY PHOENIX

# Enjoy Cooking

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level: 

## Stuff

1 Filet de Saumon  
3 Grenade  
250 gr Sucre  
500 gr Sel

2 Avocats  
1/2 Botte de Ciboulette  
Sel & Poivre  
1 Cas de Vinaigre de Kalamansi

100 gr Quinoa  
1 Oignon Rouge

1 St Marcellin  
30 cl Crème Fraîche liquide  
5 gr Piment d'espellette

## Cook

- I Peser le sel et le sucre, tapisser une grande plaque à débarrasser avec un tiers du mélange, déposer le saumon dans la plaque puis ajouter le reste du sel et du sucre sur le filet . Couper en deux les grenades et les écraser afin de récupérer le jus puis le verser sur le saumon, garder quelques graines de grenade entière pour le dressage. Laissez mariner filmer au frais pendant 36h afin que le sel et le sucre cuisent le saumon.
- II Une fois les 36h passés, laver le saumon et laissez-le dans l'eau 10 minutes afin de le laver, puis le sécher et couper de fines tranches .
- III Ouvrez les avocats, enlever les noyaux, puis avec une cuillère récupérer la chaire et la tailler en brunoise ( petit dés ). Ciseler la ciboulette et l' oignon rouge (couper finement) et les ajouter à l'avocat, assaisonner de sel , de poivre et ajouter le vinaigre de Kalamansi (vinaigre d'agrumes) cela permettra d'éviter l'oxydation des avocats. Mélanger et déposer au frais.
- IV Faites chauffer 1 litre d'eau, une fois à ébullition verser le quinoa et le cuire pendant 8 minutes. Égoutter et rectifier l'assaisonnement.
- V Pour réaliser l'émulsion de St-Marcellin, retirer la croûte du fromage puis le découper en petit morceau. Faire bouillir la crème, ajouter le fromage et laisser fondre le fromage tout en fouettant. Puis passer votre préparation dans une passette afin d'éliminer les petits morceaux restants. Mettre au frais et attendre le refroidissement total. Une fois refroidis, ajouter de la crème afin d'avoir un mélange homogène, rectifier l'assaisonnement avec le piment.
- VI Verser le mélange liquide dans le siphon, puis impacter une cartouche de Gaz. Secouer fortement.

FINISH  
HIM

Dresser toutes vos préparations dans un bol sans les mélanger, ajouter le siphon au centre et parsemer de graines de grenade. #EnjoyCooking

## History

Son origine est assez floue et les explications divergent. La plus probable est que dans une époque lointaine, les moines bouddhistes possédaient pour seul objet un bol qui leur servait à demander l'aumône pour manger, les passants leur remplissaient de produits frais leur permettant de se restaurer.