



Suzanne et moi

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

4 mini brioches Suzanne
150g de saumon frais
1 échalote
1 botte de ciboulette
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe soja
Pousse de poireaux Qs

Pour l'émulsion wasabi :
50 cl de crème liquide
20g de wasabi

Cook

- I Chauffer la crème environ 80°C; Additionner le wasabi à l'aide d'un fouet. Réserver au frais.
Une fois la crème froide ajoutée cette dernière dans un siphon, incorporer deux cartouches de gaz et laisser reposer au frigo pendant 1h.
- II A l'aide d'un couteau, retirer la peau et les parties brunâtres du saumon. Tailler le en petit dés. Réserver dans un bol au frais. Ciseler l'échalote et la ciboulette. Ajouter les au poisson. Assaisonner le tartare avec l'huile d'olive et la sauce daoja, mélanger le tout.

FINISH HIM Couper la partie supérieur des brioches puis creuser les avec un petit couteau afin d'obtenir un espace assez profond pour positionner le tartare. Ajouter le saumon assaisonner, l'émulsion au wasabi, quelques pousses de poireaux. Refermer avec les chapeaux et déguster aussitôt.

History

La brioche est une viennoiserie, à pâte levée et assez aérée, contenant du beurre, du beurre et du beurre... La brioche serait née en Normandie au XVI^{ème} siècle.

La pâte à brioche remonte, quant à elle, au moyen Âge, où l'on aurait fabriqué des pâtisseries ressemblant aux brioches de nos jours