

Christian Têtedoie

Saumon de fontaine, pomme de terre et pamplemousse

(pour 4 personnes)

Chef étoilé et l'un des Meilleurs Ouvriers de France, **Christian Têtedoie** œuvre également au rayonnement de la cuisine française à travers le monde en tant que président de l'association des Maîtres Cuisiniers de France. Outre le plaisir que procure sa cuisine de saison en évolution permanente, son restaurant gastronomique de la colline de Fourvière offre la plus belle vue sur Lyon qui soit. Chacun des plats de Christian Têtedoie illustre un credo qu'il exprime en trois notions majeures : le produit en majesté, la générosité en partage, et la sincérité.

Saumon

2 beaux filets de saumon de fontaine
4 cuill. à café d'œufs de saumon de fontaine

Pickles de pommes de terre

(à préparer la veille)
2 pommes de terre Binje

Tailler 12 rondelles de pomme de terre de 2 mm d'épaisseur et 2 cm de diamètre. Les blanchir au vinaigre pendant 24 heures.

Siphon pomme de terre

2 kg de gros sel
250 g de pommes de terre Binje
20 g de beurre demi-sel
40 cl de crème liquide
Sel PM

Disposer le gros sel sur une plaque de four et y installer les pommes de terre. Enfourner à 180 °C durant 30 à 45 minutes, en fonction de la taille des pommes de terre.

Une fois qu'elles sont cuites, les couper en deux et extraire la pulpe avec une cuillère. Réserver les moitiés de pomme de terre évidées.

Déposer la pulpe dans une casserole et ajouter la crème, le sel et le beurre. Bien mélanger, puis verser dans la cuve du siphon. Refermer et enclencher une première cartouche dans le siphon – une deuxième sera nécessaire au moment de dresser.

Sauce

2 arêtes et la tête du saumon
1 grosse échalote
16 cl de vin blanc
1 orange
1 pamplemousse
Poivre Timut PM

Faire rôtir les arêtes avec la tête, déglacer au vin blanc, ajouter l'échalote ciselée et l'écorce d'une moitié de l'orange. Laisser réduire.

Mouiller à l'eau et laisser cuire 1 heure. Passer au chinois. Réduire à demi-glace, monter au beurre et rectifier avec le poivre Timut, les zestes de la deuxième moitié d'orange et ceux du pamplemousse, ainsi que leur jus.



Pulpe de pomme de terre

15 pommes de terre ratte de taille moyenne
Gros sel
1 pamplemousse
40 g de beurre doux
Sel et poivre du moulin

Cuire les pommes de terre dans l'eau avec le sel.

Pendant ce temps, éplucher le pamplemousse et lever les segments. Les hacher grossièrement et réserver.

Éplucher les rattes après cuisson. Les déposer dans une sauteuse et les écraser à la fourchette afin de conserver de tout petits morceaux. Ajouter le beurre et faire chauffer. Ajouter enfin le pamplemousse et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Gel pamplemousse

7 pamplemousses (1,2 kg de chair)
600 g de sucre
1 bouquet de thym

Extraire 1,2 kg de chair de pamplemousse, les placer dans une casserole et ajouter le sucre, ainsi que le bouquet de thym. Laisser compoter jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, puis mixer. Mettre en pipette pour faciliter le dressage.



Cuisson du saumon

Une fois que les préparations préliminaires sont prêtes, procéder à la cuisson du poisson. Dans une poêle, colorer les filets de saumon, côté peau. À mi-cuisson, couper le feu et finir de les cuire par inertie. En fin de cuisson, retirer la peau et réserver.

Dressage

Remplir le fond d'un emporte-pièce avec la pulpe de ratte. Placer par-dessus 3 pickles de pomme de terre. Siphonner de la mousse de pomme de terre tout autour. Ajouter le filet de poisson sans peau, côté arête au-dessus. Émulsionner la sauce et la disposer tout autour.

« La sucrosité idéalement maîtrisée du vin de Sauternes vient arrondir avec élégance les saveurs subtilement amères que l'on retrouve dans ce plat. »