

**Auteur:** Emmanuel Stroobant



## Ingredients

Pour 4 personnes

4 x 100 g de filet de saumon  
1 grosse aubergine (ou 3 aubergines Nasu)  
150 ml d'huile d'olive  
3 échalotes, épluchées et émincées  
3 gousses d'ail, épluchées et hachées finement  
3 œufs  
75 ml de vin blanc  
1 citron  
1 tomate, pelée, sans graines et coupée en petits dés  
100 g de champignons, nettoyés et coupés en petits dés  
1 botte de micro-cresson

## Préparation

### Saumon (sous vide) :

Envelopper le saumon dans du film alimentaire. Pocher au bain sous vide à 48 °C jusqu'à ce que le saumon affiche une température à cœur de 38 °C.

### Caviar d'aubergine :

Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur. Arroser l'aubergine avec la moitié de l'huile d'olive. Faire cuire au four 15 minutes à 180 °C. Sortir l'aubergine du four. Extraire la chair et mélanger avec les 2/3 de l'ail et une échalote. Saler et poivrer selon le goût.

### Salsa :

Porter le reste de l'huile d'olive à ébullition. Verser l'huile d'olive bouillante sur le reste de l'ail et le reste des échalotes. Ajouter les tomates et les champignons pour obtenir une salsa. Réserver et laisser macérer quelques minutes. Filtrer l'huile et réserver pour la préparation de la sauce hollandaise.

### Sauce hollandaise :

Séparer le jaune et le blanc d'œuf. Mettre les jaunes dans une terrine. Ajouter le vin blanc et battre au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Dès que le mélange est cuit, ajouter l'huile d'olive de la salsa, les zestes et le jus de citron. Saler et poivrer selon le goût.

### Présentation :

Sortir le saumon du film et redresser les bords. Poser le caviar d'aubergines sur une assiette à l'aide d'une cuiller. Poser le saumon sur le caviar d'aubergine. Arroser de quelques gouttes de sauce hollandaise et de salsa. Garnir de micro-cresson.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Emmanuel Stroobant.  
Photo : © Ildi / Fotolia.com