

**Auteur:** Heiko Antoniewicz



## Ingredients

### Endives (Sous Vide) :

4 endives  
2 beaux zestes d'orange  
1 brin de sauge  
3 g de sel

### Saumon :

4 tranches de saumon (coupe « sashimi »)  
jus et zeste d'un citron vert  
20 ml de Mirin  
20 ml d'huile de pépins de raisin  
20 ml d'huile au citron vert  
30 ml du fond de cuisson des endives  
sel

### Poivrons fumés :

3 poivrons longs  
3 brins de thym  
20 ml Liquid Smoke (« fumée liquide »,  
arôme de fumée liquide)  
20 ml d'huile d'olive  
sel

## Préparation

### Endives (Sous Vide) :

Ôter les feuilles extérieures des endives jusqu'à obtenir un diamètre de 2,5 cm.  
Conditionner les endives sous vide avec les autres ingrédients et faire cuire au bain sous vide à 85 °C pendant 20 minutes.

Faire refroidir et régénérer si nécessaire.

### Saumon :

Bien réfrigérer le saumon. Confectionner une vinaigrette avec les autres ingrédients et bien assaisonner.

### Poivrons fumés :

Passer la peau des poivrons à la flamme, puis la retirer en rinçant sous l'eau froide courante. Couper les poivrons en segments et épépiner.

Conditionner les poivrons sous vide avec le Liquid Smoke et l'huile d'olive. Laisser mariner pendant 2 heures. Refroidir rapidement, découper en losanges et glacer.

### Pour la présentation :

Arroser les endives d'un peu de vinaigrette et parsemer de poivrons. Déposer le saumon à côté, saler légèrement et l'arroser avec le reste de la vinaigrette

Cette recette, extraite de l'ouvrage « Heiko Antoniewicz, Sous Vide » ainsi que du calendrier EssensART 2012 (photographe Ralf Müller), a été mise aimablement à notre disposition par les éditions Matthaes.