



NESPRESSO | ATELIER

# Thibault Sombardier

## SAUMON FAÇON GRAVLAX, CRÈME DE GRAND CRU FORTISSIO LUNGO\* ET CHOCOLAT BLANC, POMMES CHIPS – 10 PERSONNES

### Saumon

- 1 saumon de 6 kg
- 3 oranges
- 3 citrons verts
- 3 citrons jaunes
- 2 kg de gros sel
- 2 kg de sucre
- 2 x 110 ml de Fortissio Lungo

Mélanger le sel, le sucre, le Fortissio Lungo et les agrumes râpés, en recouvrir les filets de saumon, laisser mariner pendant 10h. Découper le saumon et le confire dans de l'huile d'olive pendant 1 heure à 38°C.

### Sauce

- 200 g de chocolat blanc
- 110 ml de Fortissio Lungo
- 100 g de crème liquide
- 5 g de whisky
- 6 g de sel
- 3 g de cardamome moulue fraîche

Chauffer la crème liquide et verser sur le reste des ingrédients. Laisser refroidir.

### Chips

Tailler les pommes de terre en fines lamelles, frire dans une huile à 120°C.

\* Equivalence Nespresso Business Solutions: Grand Cru Lungo Forte