

Distillerie du Centre
Plat



**Roulé de saumon fumé et mariné,
crème glacée au fenouil et au Pastis Panazô**



Par David DAUDON
Hôtel-Restaurant LE CENTRAL
7 avenue Denfer Rochereau
87300 BELLAC

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de saumon frais
- 6 belles tranches de saumon fumé
- le jus d'un ½ citron
- 1 cuillère à café de gingembre haché
- ½ botte de cerfeuil haché
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Progression

Tailler le saumon frais en brunoise, ajouter le gingembre, le cerfeuil, le jus de citron et l'huile d'olive.

Assaisonner.

Rouler dans la tranche de saumon fumé et confectionner un rouleau.

Crème de fenouil

- 1 oignon émincé
- 2 bulbes de fenouil émincés
- ½ l de crème
- ½ l de fond blanc de volaille
- 5 cl de Pastis Panazô

Progression

Suer le fenouil et l'oignon au beurre sans coloration, mouiller au fond blanc, réduire de moitié, ajouter la crème, réduire d'un quart, passer au chinois étamine.

Refroidir.

Ajouter le Pastis Panazô et émulsionner au blender.

Servir en assiette creuse avec son roulé de saumon.