

## CIGARES DE SAUMON



### Ingrédients :

Café moulu (arabica)  
3 carottes / céleri branche / 1 oignon / bouquet garni / carcasse de poissons  
2 œufs / crème fraîche / beurre  
1 filet saumon entier  
Une dizaine belles feuilles d'épinard  
Riz noir de camargue

### Réalisation du saumon fumé au café

Couper de fines tranches de saumon pour le saumon fumé. Positionner ces tranches dans le fumoir : 3 heures minimum avec le mélange bois de hêtre et café moulu.

### Réalisation du fumet de poisson

Dans une casserole faire revenir doucement les carottes coupées en rondelle ; l'oignon ; le céleri branche. Ajouter les carcasses de poissons coupées grossièrement. Faire revenir le tout sans coloration.

Ajouter de l'eau ; environ 3 litres ; et laisser mijoter une heure.

Récupérer ce fumet de poisson ; réduire à glace la moitié pour réaliser la sauce au café ; et conserver l'autre moitié pour la cuisson des cigares.

Lors de la réduction à glace ; ajouter 1 cuillère à soupe de café moulu à la préparation

### Réalisation de la farce à saumon :

Passer au mixer la chair du saumon restant.

Ajouter 2 blancs d'œufs ; bien mélanger. Assaisonner avec sel et poivre , piment espelette

Ajouter 5 / 6 cuillères de crème fraîche. Mélanger à nouveau.

L'ensemble doit donner une farce homogène.

Réserver au frais cette farce 30 minutes.

Réaliser des bâtonnets en forme de cigare après le repos de cette farce. Les mettre dans du papier cellophane pour les rouler afin de leur donner la forme désirée. Mettre ces rouleaux au frais environ 10 minutes.

Cuire ces rouleaux avec le papier cellophane dans le fumet de poisson environ 10 minutes.

Cuire rapidement les feuilles d'épinard aussi dans le fumet de poisson.

#### Réalisation des cigares :

Enrouler les cigares de saumon avec les feuilles d'épinard. Bien « draper » les cigares.

Maintenant enrouler ces cigares avec le saumon fumé. Couper les extrémités en biais de manière à faire comme un cigare.

Ajouter une bague comme décoration à chaque cigare.

Cuire le riz noir de camargue : 30 minutes ; eau salée.

#### Réalisation de la sauce au café

Prendre la réduction à glace du fumet de poisson. Ajouter environ 250 grammes de crème fraîche. Laisser à peine bouillir. Monter au beurre cette sauce hors du feu

#### Dresser l'assiette finale.

Mettre harmonieusement les cigares ; le riz et la sauce au café.