Pavé de saumon Label Rouge grillé à l'unilatéral et purée de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon Label Rouge avec la peau
- 800 g de pommes de terre
- ¼ de l de lait
- 25 g de beurre
- Muscade fraîchement râpée
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

Crédit photo : Centre des Produits de la Mer de Norvège

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).
Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Chauffer le lait.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les éplucher et les passer au moulin ou au presse purée. Y ajouter le beurre, le lait, la muscade râpée, une pincée de fleur de sel et le poivre. Bien mélanger pour que la purée soit crémeuse. Garder au chaud.

Assaisonner les pavés de saumon Label Rouge des 2 côtés. Mettre une feuille d'aluminium sur la grille du four. Poser les pavés de saumon Label Rouge dessus, côté peau vers le haut.

Laisser cuire 8 à 10 minutes sans les retourner. Servir aussitôt avec la purée de pommes de terre.

"Quand je suis arrivée dans cette société, les pratiques plaçaient déjà les productions au niveau le plus haut. L'obtention du Label Rouge nous a davantage fait avancer. Cela nous imposait notamment un effort encore plus marqué de constance de régularité dans le suivi des produits qui nous a appris à codifier encore plus nos pratiques pour garantir une excellence de qualité et de goût.

Parmi notre gamme de saumons fumés présents en linéaires dans la distribution, certains bénéficient de la certification Label Rouge.

Les consommateurs ont appris à faire la différence : la teneur en sel strictement réduite, le fumage au bois de hêtre ou de chêne, l'homogénéité des tranches, la coloration rose foncé, la teneur limitée en matières grasses qui se voit à l'œil nu, ont conquis les consommateurs.

Les modes de préparation, où n'intervient aucune congélation depuis la pêche jusqu'au magasin, garantissent des tranches qui ne se dessèchent pas. Tous les acquis techniques qui ont été mobilisés pour l'obtention du Label Rouge ont aussi tiré vers le haut l'ensemble des produits de notre unité de transformation."

Anne Peres,
directrice générale d'une entreprise de transformation de saumon fumé

www.paq.fr