

# Méli mélo de calmar, crémeux de pommes de terre aux œufs de saumon

Ce plat servi tiède en entrée ou chaud en plat de résistance, vous étonnera par ses parfums et surtout par la légèreté du crémeux de pommes de terre réalisé au siphon. Cela donne une texture à la fois onctueuse et aérienne à la purée qui est absolument extraordinaire!

Pour plus de précisions sur la technique et l'utilisation du siphon cliquer [ici](#).



Méli mélo de calmar, mousse légère de pommes de terre aux œufs de saumon

**Difficulté:** technique en ce qui concerne le crémeux de pommes de terre

**Ingrédients** ( pour 4 personnes)

## 1. Pour le méli mélo de calmar:

- un poivron rouge et un jaune ( pour amener de la couleur en plus des parfums)
- 4 corps de calmar

- 2 cà s de jus de citron
- 1 c à s de vinaigre balsamique ( si possible un vinaigre type crème balsamique)
- 1 grosse échalote
- huile olive
- sel
- poivre



méli mélo de calmar:  
ingrédients

## 2. Pour le crémeux de pommes de terre:

- 400 g de pommes de terre
- 4 dl de fond de volaille
- 3 dl de crème liquide entière
- 20 g de beurre
- un bouquet grani ( poireau, laurier, thym, persil)
- un oignon
- une pincée de gros sel



crémieux de pommes de terre:  
ingrédients

### Matériel:

- un siphon de 1 litre
- un [chinois](#)
- un [cercle](#) ( pour le dressage)

### Préparation:

#### 1. Pour le méli mélo de calmar

- Épluchez et ciselez l'échalote très finement.



Taillez l'échalote en tous  
petits dés

- Coupez les poivrons en tous petits dés.



Coupez les poivrons en tous petits dés

- Faire de même avec les corps de calmar.



Coupez le calmar en petits dés

- Dans une poêle faire revenir l'échalote 2 mn avec un peu d'huile d'olive.



Faire revenir l'échalote

- Ajoutez les dés de poivrons et cuire 5 mn.



Ajoutez les poivrons

- Ajoutez les dés de calmar et cuire 2 mn ( le calmar cuit extrêmement vite) tout en remuant en permanence.



Ajoutez les ds de calmar

- En fin de cuisson déglacez avec le jus de citron et le vinaigre balsamique. Bien mélanger. Salez et poivrez.



Déglacez avec le citron et  
la crème balsamique

- Retirez du feu et filtrez le jus.



Filtrez le jus de cuisson et  
de déglaçage

- Réservez le méli mélo à température ambiante.
- Versez le jus de cuisson dans une petite casserole et faire réduire jusqu'à ce que le jus soit un peu sirupeux et réservez dans une pipette ou un petit flacon..



Réduire le jus de cuisson  
des calmars

## **2. Pour la mousse légère de pommes de terre:**

- Epluchez l'oignon et l'émincer tres finement.



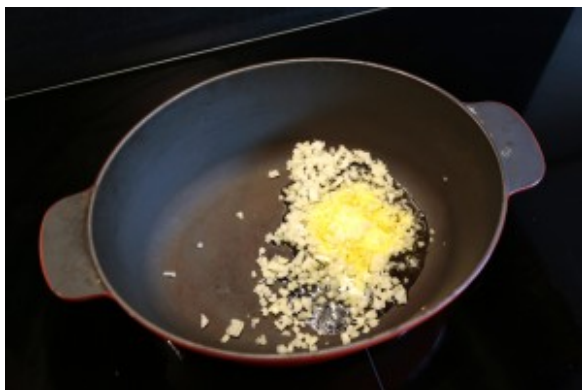
Taillez l'oignon très finement

- Épluchez les pommes de terre et les tailler aussi en petits cubes.



Taillez les pommes de terre en petits cubes

- Dans une casserole faire fondre le beurre, ajoutez les oignons 2 à 3 mn à feu doux. Cuire sans coloration.



Faire revenir l'oignon avec

## le beurre

- Ajoutez les dés de pommes de terre aux oignons et faire revenir doucement sans coloration 2 mn de plus.



Ajoutez les dés de pommes de terre

- Ajoutez alors le fond de volaille et le bouquet garni et une petite pincée de gros sel. Les pommes de terre doivent être recouvertes à hauteur par le fond.



Ajoutez le fond , le bouquet garni et les gros sel

- Cuire environ 20 mn à feu doux. Le temps de cuisson dépendra de la taille de vos petits cubes: plus ils seront gros plus le temps de cuisson sera long. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une petite pointe de couteau: les pommes de terres doivent être tendres et le fond



complètement absorbé.



Fin de cuisson des pommes de terre: le fond est absorbé.

- Chauffez la crème au micro onde.
- Puis passez les pommes de terre et oignons au mixeur plongeant avec la crème chaude pour bien lisser la préparation. Important: procédez par petits accoups sinon les pommes de terres deviendront collantes ce qu'il faut absolument éviter (en termes techniques on dit que la purée corde): pour éviter cela il faut que les pommes de terre soient encore chaudes et la crème soit réchauffée au micro onde avant de mixer.



Mixer les pommes de terre et la crème réchauffée

- La purée doit être à la fois crémeuse et faire le ruban.



Purée crémeuse

- Passez la préparation au chinois ( opération indispensable avant de verser dans le siphon!).



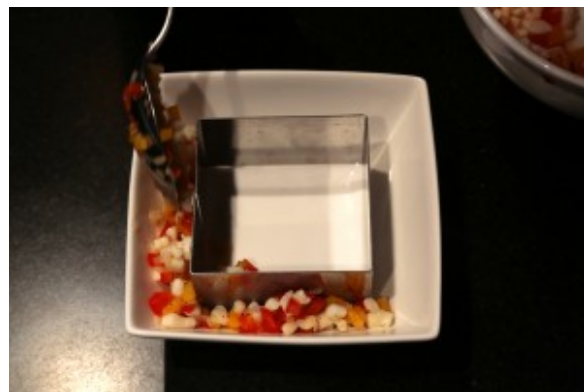
Filtrez le crémeux de pommes de terre

- Mettre la préparation dans le siphon, secouez.
- Si vous n'utilisez pas de suite le siphon placez-le au bain marie à 40° en attendant de dresser ( si vous avez un Gourmet Whip). Si vous avez un Thermo Whip votre siphon gardera la chaleur pendant plusieurs heures: pour plus de précisions voir le lien sur les siphons: cliquez [ici](#)).

### **Dressage:**

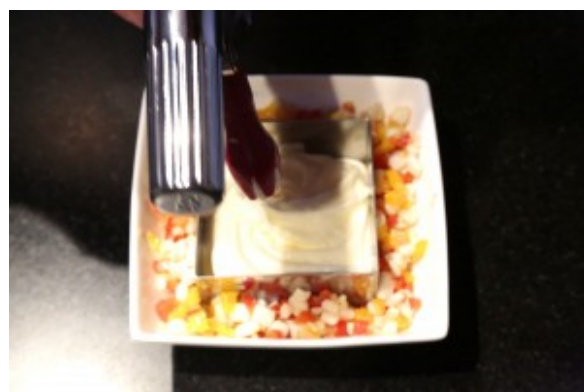
Nous avons donc les éléments suivants:

- le siphon de crémeux de pommes de terre
  - le méli mélo de calmar
  - les oeufs de saumon
  - le jus de déglçage réduit des calmar
- Dans une assiette creuse déposez un cercle au milieu. Préférez une assiette creuse ou un bol car le crémeux s'étalera trop si vous choisissez une grande assiette.
  - Tout autour du cercle déposez le méli mélo de calmar.



déposez autour du cercle le méli mélo

- Puis remplissez l'intérieur du cercle avec le crémeux de pommes de terre.



remplissez le cercle avec le crémeux de pommes de terre

- Déposez sur le crémeux une cuillerée d'œufs de saumon...



Déposez une cuillerée d'œufs  
de saumon au centre

- Disposez des petits points de jus de déglacage sur la purée autour des œufs et sur le méli mélo: il apportera une petite touche d'acidité.



à l'aide de la pipette  
déposez des gouttes de jus  
déglacé

- Ôtez le cercle et dégustez!