

Entrée fraîcheur libanaise: Le Kibbe de saumon

Beaucoup d'entre vous connaissent les kibbes à base d'agneau, plat national du Liban. Mais savez-vous que vous pouvez également décliner ce plat avec du saumon? Ce kibbe se déguste cru : je le sers avec une sauce appelée labne (yaourt égoutté) doux et crémeux aromatisé à l'ail et au citron. C'est un plat agréable à déguster en été, une sorte de tartare oriental frais et savoureux.



Kibbe de saumon

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

1/Pour le Labne (ou sauce d'accompagnement)

Vous pouvez aromatiser le labne comme vous le désirez: menthe, coriandre, concombre, ail, un filet d'huile d'olive. Dans cette recette il est parfumé avec de l'ail et du citron.

- un citron jaune
- une gousse d'ail
- 9 cl de crème liquide entière
- 1 kg de yaourt nature entier: la quantité peut vous

paraître énorme mais après égouttage vous verrez que ce n'est pas de trop!

- sel et poivre



Ingrédients du Labne

2/ Pour le Kibbe

- 350 gr de saumon frais
- 2 belles échalotes
- 120 gr de boulghour
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- un beau bouquet de coriandre
- un concombre
- 3 ou 4 cébettes
- sel et poivre



Ingrédients du Kibbe

3/ Pour la gelée du Kibbe

- le jus d'un pamplemousse

- une petite barquette de tomate cerise



- de la gélatine en feuille: on utilise généralement 16 g de gélatine par litre de liquide et les feuilles que vous trouvez dans le commerce font environ 2 g. Dans cette recette il vous faudra 1/2 litre de jus de tomate et pamplemousse soit 8 g de gélatine et donc 4 feuilles...



Matériel:

- une mousseline (que vous utilisez pour passer vos confitures) d'environ 50 cm sur 70 cm)
- un mixeur
- un moule à gâteau rond

Préparation:

Commencez par la préparation du labne car il doit égoutter au moins 12 h.

1/Préparation du Labne

- Épluchez les gousses d'ail.



Épluchez l'ail

- Versez la crème et le yaourt dans un bol.



Versez le yaourt dans un récipient

- Puis râpez l'ail au dessus du bol. Mélangez bien.



Râpez l'ail

- Disposez la mousseline sur un grand bol et versez le mélange crème et yaourt dedans.



Versez le yaourt dans la mousseline

- Rejoignez les quatre coins et nouez les autour d'un cuillère en bois de manière à suspendre l'ensemble pour que le yaourt puisse s'égoutter facilement.



Égouttez pendant environ 12 heures

- Lorsque le labne est bien égoutté, zestez un citron dans la préparation. Vous pouvez également y ajouter de la coriandre ou de la menthe ciselée. Salez et poivrez selon votre goût. Réservez au frais.



Zestez un citron

2/Préparation du Kibbe

- Épluchez le concombre.



Pelez le concombre

- Ôtez en le cœur à l'aide d'un vide pomme.



Ôtez en le coeur

- Puis tranchez le en fines lamelles qui serviront à

décorer le Kibbe lors du dressage.



Tranchez le concombre en fines lamelles

- Salez les tranches et les faire dégorger dans une passoire pour qu'elles rendent leur eau.



Égouttez le concombre

- Rincez le boulghour à l'eau chaude du robinet puis faites le égouttez dans un chinois.



- Versez le dans un bol lorsqu'il est bien égoutté.



- Mixez le saumon à l'aide d'un robot mixeur. Réservez au frais.



Hachez le saumon

- Ciselez les cibouilles.



Coupez les cibouilles finement

- Hachez finement les échalotes.



Ciselez les échalotes

- Pressez le jus d'un citron.



Pressez le jus du citron

- Puis versez le tout avec le boulghour égoutté (cébettes, échalotes, jus de citron, saumon). Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre). Réservez au frais.



Mélangez le tout

3/ Préparation de la gelée tomate pamplemousse du Kibbe

Vous devez préparer cette gelée juste avant le montage du Kibbe dans son moule.

- Pressez le jus d'un pamplemousse.



Pressez le jus du pamplemousse

- Passez le jus de pamplemousse pour en ôter les impuretés.



Passez le jus du pamplemousse

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Mixez les tomates.



Mixer les tomates

- Puis comme avec le pamplemousse, passez les au chinois pour en ôter les impuretés.



Passez le jus des tomates

- Faire chauffer le jus des tomates dans une petite

casserole. Dès que le mélange est chaud retirez du feu. Égouttez les feuilles de gélatine et incorporez les dans le jus de tomates. Attention: le jus des tomates doit être chaud mais pas bouillant.



Chauffez le jus et y faire fondre la gélatine.

- Puis ajoutez le jus de pamplemousse au jus de tomate: vous devez avoir environ un demi litre de jus.



Puis versez le jus des tomates dans le jus de pamplemousse

Dressage:

- Posez le moule sur l'assiette de présentation en veillant à bien le centrer.



Dressez le moule sur le plat de service

- Puis versez une partie du mélange saumon boulghour et tassez avec une cuillère.



- Ajoutez une couche de concombre en tranches.



- Puis recouvrez du reste du mélange saumon boulghour. Tassez bien avec une cuillère.



- Versez alors la gelée pamplemousse tomates et décorez avec une dernière couche de tranches de concombre. Laissez prendre au frais au frigo puis démoulez. Si vous n'avez pas de moule spécial comme sur la photo passez une lame de couteau fin tout autour du moule et démoulez avec précaution.



Versez le jus de tomate au pamplemousse et décorez avec des tranches de concombre

- Et voilà, prêt à être dégusté avec une petite salade verte et du pain pita ! Servez le plat avec la sauce à part (Labne)



A savoir sur la gélatine:

- Ne jamais verser la gélatine dans un liquide bouillant, car elle perdrait son pouvoir gélifiant.
- Ne pas mettre les gelées au congélateur, car une fois décongelées, elles perdent leur consistance et deviennent friables.