

# Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées

Poireaux vinaigrette... Pas très tentant n'est-ce pas? Je vous propose aujourd'hui une Salade de poireaux cuits basse température accompagnée de saumon mariné et crevettes grises acidulées. Vous ne verrez plus les poireaux de la même façon!



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées

## **Ingrédients pour la Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées (4 personnes)**

### **Pour les poireaux**

- 6 à 8 poireaux pas trop gros: choisissez-les les plus fins possible ( 2 à 3 cm de diamètre)
- huile d'olive
- sel et poivre

### **Pour le saumon**

- 200 g de dos de saumon frais que vous aurez **congelé** au

préalable: il sera plus facile à trancher finement...

- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à café de vinaigre au calamansi. Le calamansi est une variété de citron. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).
- sel et poivre blanc

### **Pour la garniture**

- 200 g de crevettes grises décortiquées
- huile d'olive, vinaigre de calamansi
- des tiges de ciboulette. Les fleurs que vous voyez sur la photo sont des fleurs de ciboulette. Vous n'en trouverez jamais en vente...Si vous en plantez sur votre balcon vous pourrez les récolter en mai, juin, juillet et avoir ainsi la chance de les déguster car elles se mangent comme la tige.
- un citron vert
- du citron caviar: c'est un citron qui a a la forme de petits cornichons. C'est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Rien de tel pour donner de la tonicité et de l'originalité à vos plats. Vous le trouverez dans les épiceries fines ou vous pouvez le commander chez votre légumier.



citron caviar

# Matériel

Pour plus d'informations sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



# Préparation

## Pour les poireaux

- Coupez la partie verte des poireaux; Vous n'aurez besoin que du blanc pour la recette. Coupez le blanc des poireaux en tronçons de 5 à 6 cm. Badigeonnez-les d'huile d'olive et salez-les. Mettez -les sous vide et cuisez-les à 85 ° pendant une heure à l'aide de votre thermoplongeur.



Mettez les poireaux sous vide

## Pour le saumon

- Découpez le saumon congelé en tranches très fines à l'aide d'un couteau ou d'un trancheuse.



Découpez le saumon en tranches très fines

- Mélangez l'huile d'olive avec le vinaigre. Salez et poivrez.



Mélangez l'huile d'olive  
avec le vinaigre

- Versez les 3/4 marinade sur le saumon et réservez au frais pendant 30 mn. Réservez la marinade restante pour le dressage.



Versez les 3/4 marinade sur  
le saumon

### **Pour la garniture**

- Ouvrez le citron caviar et prélevez ses petits grains à l'aide d'une petite cuillère. Réservez.



Ouvrez le citron caviar et  
prélevez ses petits grains

- Assaisonnez les crevettes grises avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre de calamansi, du sel et du poivre blanc.



Assaisonnez les crevettes  
grises

- Ciselez finement la ciboulette.



Ciselez finement la

ciboulette

## Dressage

Sortez les poireaux du sachet; Enroulez chacun d'entre eux avec une lamelle de saumon mariné.

- Dressez 4 poireaux dans l'assiette. Déposez une cuillerée de crevettes entre chaque poireaux; Saupoudrez de ciboulette, de citron caviar. Versez un peu de reste de marinade sur les poireaux et décorez avec des fleurs de ciboulette.



Dressez 4 poireaux dans l'assiette



Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées

Et voilà les poireaux vinaigrette revisités! Tellement meilleurs que ceux que je mangeais à la cantine...



Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées



Salade de poireaux basse température, saumon mariné et crevettes grises acidulées