

# Le mythique « Râpé » des Vosges, Saumon sauvage, chique et caviar de Hareng

## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

### POUR LES RÂPÉS

- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de persil haché

### POUR LE SAUMON

- 1 beau filet de saumon sauvage
- 25cl de sauce soja
- le jus de 2 citrons
- quelques tiges de cives
- 5cl d'huile d'olive

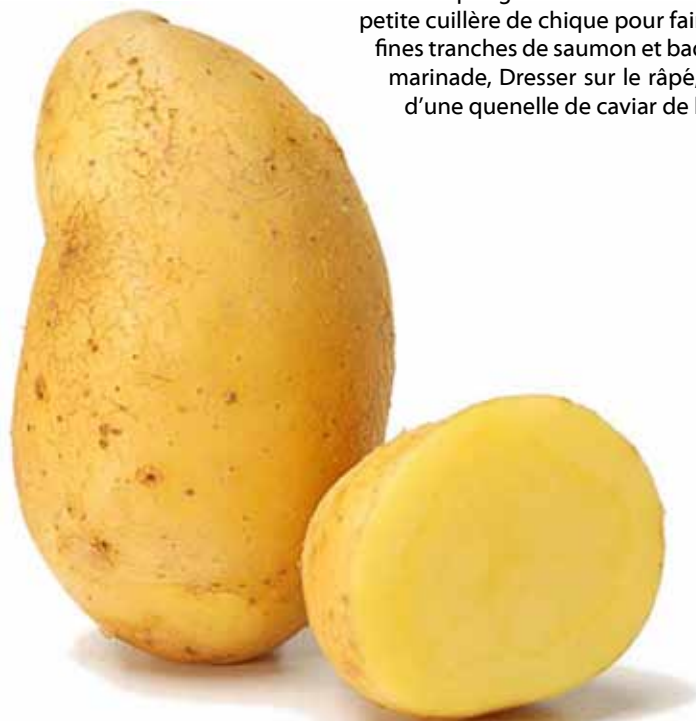
### POUR LE CHIQUE

- 1 chique de 500g
- 10cl de crème
- 1 botte de coriandre hachée
- 2 échalotes ciselées finement
- 1 botte de cives ciselées

### POUR LE DÉCOR

- caviar de hareng et au choix

- 1 Faites mariner le filet de saumon dans les ingrédients cités.
- 2 Passez les pommes de terre une fois épluchées à la râpe avec l'oignon, puis mélangez avec l'oeuf battu, la farine, le persil haché et assaisonnez.
- 3 Faites cuire les râpés dans une poêle bien huilée comme vous avez certainement déjà vu faire votre grand mère ou votre mère, Il faudra prendre soin de bien les égoutter sur un papier absorbant.
- 4 A l'aide d'une fourchette, émiettez le chique en l'assouplissant avec la crème liquide et assaisonnez la avec l'échalote, la coriandre, la cive le sel et le poivre.
- 5 Au moment de dresser vos assiettes, réchauffez vos râpés dans un peu d'huile et épongez-les à nouveau. Déposez au milieu d'une assiette une petite cuillère de chique pour faire tenir le rapé dessus. Découper des fines tranches de saumon et badigeonnez-les encore avec un peu de marinade, Dresser sur le râpé, une quenelle de chique et décorez d'une quenelle de caviar de hareng.



Par Morgan FADY  
Restaurant La Récré