



*Jonathan Garnier*  
*[Signature]*



## Saumon doré au miel de thé

du chef Jonathan Garnier de la Guilde Culinaire

### Ingrédients

#### Le saumon :

- 4 pavés de saumon
- 190 ml (3/4 de tasse) de miel
- 45 ml (3 c. à table) de thé vert
- 45 ml (3 c. à table) de beurre de cacao Mycryo de Cacao Barry
- sel et poivre du moulin au goût

#### La purée de feta :

- 200 gr (7 oz) de feta
- 2 gousses d'ail, épluchées
- 250 ml (1 tasse) de poivrons rôtis, sans peau
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 55 gr (2 oz) de chapelure de pain (Panko)
- 30 ml (2 c. à table) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à table) de vinaigre balsamique blanc
- sel et poivre du moulin au goût

### Préparation

Préchauffez le four, la grille au centre à 200 °C ( 400 °F).

Dans une casserole, à feu très doux, mélangez le miel et 30 ml (2 c. à table) de thé et laissez infuser durant 30 minutes sans jamais atteindre l'ébullition. Puis filtrez et laissez refroidir.

A l'aide d'un mortier ou d'un moulin à épices, réduisez en poudre la cuillère restante de thé vert.

Dans un bol, mélangez le thé vert, le beurre de cacao Mycryo, un peu de sel et de poivre et enrobez les pavés de saumon dans ce mélange.

Dans une poêle très chaude et sans gras, faites colorer le saumon sur chaque côté et finissez la cuisson au four durant 5 minutes.

Pendant ce temps, à l'aide d'un mélangeur à main, mixez la feta, l'ail, les poivrons rôtis, les épices, la chapelure, la crème et le vinaigre balsamique blanc. Assaisonner au goût.

Nappez les pavés de saumon de miel au thé

Dans chaque assiette, disposez un pavé de saumon, un trait de purée de feta et pourquoi pas du gratin dauphinois.