Dés de saumon sur le pain noir

Team Kochkunst Biel-Seeland

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Karl Reinhold
Lukas Schär
Werner Kohler
Stefanie Jenny

INGRÉDIENTS

Pâte noire
100g de farine blanche
50g de farine noire
2g sel
100g de l'eau
7g de beurre
7g de lévure
1g de sucre

PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients et laisser lever la pâte, l'étaler directement sur la feuille de cuisson en silicone, piquer et découper à l'emporte-pièce. Cuisson au four environ 10 minutes à 180°C.
- Faire mariner les dés de saumon dans la sauce soja et saupoudrer des graines de sésame. Rôtir brièvement de tous les côtés. Déposer avec une cuillère le mélange Wasabi-Philadelphia – mayonnaise sur les morceaux de pain, mettre les dés de saumon par-dessus, garnir avec le wasabi et les dés de poivrons.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE