

MΩWI[®]

ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

POUR LES FÊTES
**RÉVEILLONS
LES PAPILLES**

LIVRE DE RECETTES
FESTIVES 2023



UN EXCELLENT SAUMON FUMÉ, C'EST D'ABORD UN EXCELLENT SAUMON

Si notre saumon est si bon, c'est parce qu'il vient directement de nos propres fermes en Norvège, Écosse ou Irlande, où nous pouvons l'élever avec le plus grand soin dans les eaux froides des grands fjords et lochs au plus proche de leur habitat naturel. La garantie d'un goût d'exception, tendre et fondant à la fois.



APÉROS *festifs*



P3. Étoiles apéritives de pain d'épices au Saumon fumé

P4. Makis au saumon fumé, orange et fromage frais

P5. Toast mozzarella et saumon Pas Fumé gravlax

P6. Toasts de saumon fumé à la truffe

P7. Makis aux épinards et saumon fumé

P8. Sapin au saumon fumé

ENTRÉES OU PLATS *festifs*

P9. Carpaccio de saumon fumé et noix de Saint-Jacques

P10. Cheesecake de quinoa au saumon fumé et mousse d'amande

P11. Mille-feuille de saumon Pas Fumé Gravlax et chou romanesco

P12. Ceviche aux deux saumons





ÉTOILES APÉRITIVES DE PAIN D'ÉPICES AU SAUMON FUMÉ MOWI



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN



- 8 tranches de saumon fumé Écossais MOWI
- 100g de crème liquide entière
- 100g de mascarpone
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 8 tranches de pain d'épices
- 40g de beurre
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Fouettez le mascarpone et la crème liquide entière bien froide jusqu'à obtention d'une chantilly. Ajoutez le jus de citron, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre tout en continuant de fouetter.

Mettez la chantilly dans une poche à douille et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

ÉTAPE 2

À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des petits toasts en forme d'étoile dans le pain d'épices. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir les toasts de pain d'épices des deux côtés, laissez-les refroidir sur une grille.

ÉTAPE 3

Au dernier moment, déposez la chantilly sur chaque étoile de pain d'épices et une demi-tranche enroulée de saumon fumé MOWI.

Dégustez !



MAKIS AU SAUMON FUMÉ MOWI, ORANGE ET FROMAGE FRAIS



POUR 16 BOUCHÉES | PRÉPARATION : 15 MIN



- 8 tranches de saumon fumé Norvège MOWI
- 1 orange
- 160g de fromage frais
- ½ citron
- Œufs de saumon
- Ciboulette

ÉTAPE 1

Pelez l'orange et prélevez les suprêmes. Dans un bol, mélangez le jus d'un demi-citron avec le fromage frais.

ÉTAPE 2

Superposez les tranches de saumon fumé MOWI sur du film alimentaire, étalez le fromage frais, déposez au cœur quelques œufs de saumon et roulez pour obtenir un rouleau. Recommencez pour former tous les makis. Réservez au frais minimum 30 minutes.

ÉTAPE 3

Coupez les rouleaux au saumon fumé MOWI à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Déposez les suprêmes d'orange et quelques brins de ciboulette sur le dessus. Servez frais.

Dégustez !



TOAST MOZZARELLA ET SAUMON PAS FUMÉ GRAVLAX MOWI



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 10 MIN



- 8 tranches de saumon Pas Fumé Gravlax MOWI
- 2 petites baguettes
- 2 boules de mozzarella di buffala
- 2 avocats
- Le jus d'un demi-citron jaune
- Persil
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Coupez les baguettes dans le sens de la longueur et faites-les toaster.

ÉTAPE 2

Dans une assiette, écrasez les avocats et arrosez de jus de citron, salez et poivrez à convenance. Étalez la crème d'avocat sur les toasts puis ajoutez une demi-boule de mozzarella en tranches sur chaque toast.

ÉTAPE 3

Pour finir, déposez deux tranches de saumon Pas Fumé Gravlax MOWI par toast et quelques pousses de persil sur le dessus.

Dégustez !



TOASTS DE SAUMON FUMÉ À LA TRUFFE MOWI



POUR 8 PERSONNES | PRÉPARATION : 10 MIN



- 8 tranches de saumon fumé à la truffe MOWI
- 1 baguette
- 150g de fromage frais
- Œufs de saumon
- 1 citron jaune
- Aneth

ÉTAPE 1

Faites griller quelques tranches de pain de campagne frais.

ÉTAPE 2

Ajoutez du fromage frais sur chaque tranche de pain. Déposez une tranche de saumon fumé à la truffe sur le dessus, décorez de quelques œufs de saumon et de brins d'aneth.

Dégustez !



MAKIS AUX ÉPINARDS ET SAUMON FUMÉ MOWI



POUR 32 MAKIS | PRÉPARATION : 45 MIN - REPOS : 1H



- 8 tranches de saumon fumé Bio MOWI
- 300g d'épinards hachés à la crème
- 1 fromage frais
- 3 œufs
- 100g de fromage ail & fines herbes
- Sel et poivre
- Un peu de beurre

ÉTAPE 1

Allumez le four à 180°C. Dans une poêle, faites fondre les épinards à la crème. Dans un récipient, battre les œufs en omelette avec un peu de sel et de poivre, ajouter le fromage frais et les épinards à la crème. Mélangez de nouveau.

ÉTAPE 2

Sur une grande plaque à pâtisserie avec rebord, étalez et huilez une feuille de papier sulfurisé. Versez la préparation aux épinards et enfournez environ 15 minutes.

ÉTAPE 3

Étalez le fromage ail & fines herbes et disposez les tranches de saumon fumé MOWI sur le dessus. Roulez à l'aide du papier sulfurisé pour former un rouleau bien serré avec du film plastique. Réservez au réfrigérateur pendant au moins une heure.

ÉTAPE 4

Au moment de servir, sortez le rouleau et découpez en tranches épaisses.

Dégustez !



SAPIN AU SAUMON FUMÉ MOWI

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN | CUISSON : 35 MIN



• **8 tranches de saumon fumé Bio MOWI**

Pour la pâte à choux :

- 60g d'eau
- 60g de beurre
- 60g de lait
- 70g de farine
- 2 œufs
- Sel

Pour la garniture :

- 200g de fromage frais
- Jus d'un citron
- 1 avocat
- ½ échalote
- Quelques tomates cerises
- Huile d'olive
- Aneth
- Œufs de saumon
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 190°C. Dans une casserole, versez l'eau, le lait, la pincée de sel et le beurre et portez à ébullition. Versez la farine tamisée en une fois et remuez bien à l'aide d'une spatule, à feu doux, pendant environ 5 min. La pâte doit se décoller des parois et former une boule.

ÉTAPE 2

Retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes. Ajoutez les œufs, en travaillant la pâte à la spatule. Déposez le mélange en poche à douille. Pochez la pâte à choux, de manière à former un sapin.

ÉTAPE 3

Faites cuire pendant une vingtaine de minutes au four. Eteignez le four et laissez le sapin 5 min dans le four, pour que la pâte ne retombe pas.

ÉTAPE 4

Pour la crème d'avocat : découpez les avocats en cubes, ciselez finement les échalotes, puis déposez dans un blender. Ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre, la moitié du jus de citron puis mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse (réservez dans une poche à douille). Dans un bol séparé, préparez la crème de fromage frais en mélangeant avec le reste du jus de citron, salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Découpez le sapin en deux, garnir d'une couche épaisse de fromage frais. Ajoutez les tranches de saumon fumé MOWI. Déposez des touches de crème d'avocat et ajoutez des œufs de saumon.

ÉTAPE 6

Refermez le sapin et disposez sur le dessus quelques brins d'aneth et des œufs de saumon.

Dégustez !



CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ MOWI ET NOIX DE SAINT-JACQUES

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 15 MIN



- 8 tranches de saumon fumé Écosse MOWI
- 4 noix de Saint-Jacques
- Jus d'un demi-citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive aromatisée au yuzu
- 1/2 oignon rouge
- Câpres
- Coriandre
- Baies roses
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Dans un mortier, concassez quelques baies roses. Préparez la marinade en mélangeant l'huile au yuzu, le jus d'un demi-citron et les baies roses. Ajoutez quelques morceaux d'oignon rouge ciselé.

ÉTAPE 2

Préparez les noix de Saint-Jacques : enlevez le corail et découpez finement les noix dans le sens de la hauteur.

ÉTAPE 3

Dans chaque assiette, alternez les tranches de saumon fumé MOWI et le carpaccio de Saint-Jacques.

ÉTAPE 4

Versez la marinade sur le carpaccio, ajoutez quelques câpres, baies roses et la coriandre fraîche. Dégustez !



CHEESECAKE DE QUINOA AU SAUMON FUMÉ MOWI ET MOUSSE D'AMANDE



POUR 6 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN



- 8 tranches de saumon fumé Norvège MOWI
- 250g de brousse
- 100g de quinoa
- 10g de beurre
- 4g de gélatine
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 15cl de crème fleurette
- 5 cuillères à café de purée d'amandes
- Baies roses
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Faites cuire le quinoa selon les instructions du paquet. Une fois cuit, incorporez le beurre et réservez. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, égouttez là.

ÉTAPE 2

Dans le bol du robot, mixez à petite vitesse la brousse, la purée d'amandes et 2 cuillères à soupe de crème liquide. Salez et poivrez.

ÉTAPE 3

Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez la gélatine égouttée au mélange brousse-amandes puis la chantilly délicatement à l'aide d'une maryse. Réservez la préparation dans une poche à douille.

ÉTAPE 4

Pour la présentation, utilisez des cercles à pâtisserie avec poussoir pour faciliter le démoulage. Répartissez le quinoa sur 1 cm d'épaisseur au fond de chaque cercle, mettez ensuite la mousse d'amandes. Laissez au frais pendant minimum 2h.

ÉTAPE 5

Avant de servir, préparez des rosaces de saumon fumé MOWI : découpez les tranches en deux dans le sens de la longueur, étalez et superposez chaque tranche en alignant le côté coupé droit puis roulez-les sur elles-mêmes pour former une rose.

Démoulez les cheesecakes à l'aide du poussoir, déposez une rosace par entremet et parsemez de baies roses.

Dégustez !



MILLE-FEUILLE DE SAUMON PAS FUMÉ GRAVLAX MOWI ET CHOU ROMANESCO



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN



- 8 tranches de saumon Pas Fumé Gravlax MOWI
- Pâte filo
- 30g de beurre
- 1 chou romanesco Prince de Bretagne
- 10cl de crème liquide entière
- 4 cuillères à soupe de fromage frais fouetté
- 1/2 cuillère à café de wasabi
- Le jus d'un demi-citron jaune
- Persil

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C. Lavez puis découpez le romanesco en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur. Faites-les blanchir 2 min dans de l'eau bouillante et coupez-les en tranches de 3 à 4 mm.

ÉTAPE 2

Préparez la chantilly en fouettant la crème liquide entière bien froide. Une fois montée, ajoutez le wasabi, le fromage fouetté et le jus de citron. Réservez au frais dans une poche à douille.

ÉTAPE 3

Dans une casserole, faites fondre le beurre. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles d'environ 10 cm dans la pâte filo. Beurrez les cercles et les superposer 2 par 2. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 min. Laissez reposer.

ÉTAPE 4

Montez les millefeuilles : sur un disque de pâte filo cuite, déposez de la crème fouettée, des lamelles de chou romanesco et une tranche de saumon Pas Fumé Gravlax MOWI. Répétez une deuxième fois, ajoutez un dernier cercle de pâte filo sur le dessus et décorez de persil.

Dégustez !



CEVICHE AUX DEUX SAUMONS MOWI



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 30 MIN



- 8 tranches de saumon fumé à la truffe MOWI
- 4 pavés Royal de saumon MOWI
- 2 bouquets d'aneth
- 10 pommes de terre
- 1 citron
- 4 échalotes
- 2 cuillères à café de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 1 bouquet d'aneth
- Baies roses
- Sel et poivre

ÉTAPE 1

Découpez le saumon fumé et les pavés Royal de saumon MOWI en petits dés et mélangez-les avec $\frac{1}{2}$ cuillère à café de zestes de citron.

ÉTAPE 2

Pelez et hachez les échalotes et ciselez 2 cuillères à soupe d'aneth. Ajoutez-les au mélange de saumons avec la moutarde, le jus du citron, l'huile, les baies roses concassées, l'aneth ciselée, du poivre et du sel. Mélangez et réservez au frais 1 h.

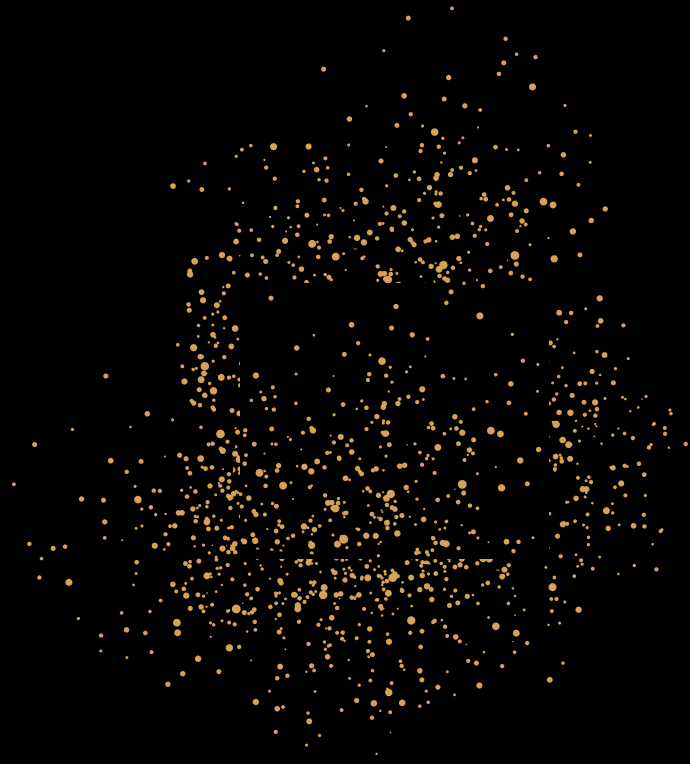
ÉTAPE 3

Faites cuire les pommes de terre 30 min dans une casserole avec le gros sel. Egouttez-les et laissez-les tiédir pour les peler.

ÉTAPE 4

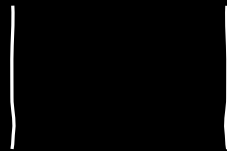
Découpez des tranches de pommes de terre froides, les déposer en rosace dans chaque assiette. À l'aide d'un emporte-pièce, déposez le ceviche de saumon sur les pommes de terre, décorez de quelques brins d'aneth et de baies roses.

Dégustez !



ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

**DÉCOUVREZ ENCORE PLUS DE RECETTES
SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !**



et sur notre site internet

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR