



INGRÉDIENTS

Saumon (pavés)
Sel
Poivre

UNITÉ

p
kg
kg

QUANTITÉ

4
pm
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur
Assaisonner
Mettre en sachet
Mettre sous vide
Cuire au bain-marie thermostaté

Basse basse :

Bain de cuisson à 56°C. Sortir à 54°C à cœur

Haute basse :

Bain de cuisson à 83°C. Sortir à 45°C à cœur pour obtenir 54°C

Étape par étape :

Bain de cuisson à 83°C pendant 3 minutes
Plonger dans bain à 56°C jusqu'à l'obtention de 54°C à cœur

Dessouvider
Assaisonner
Dresser