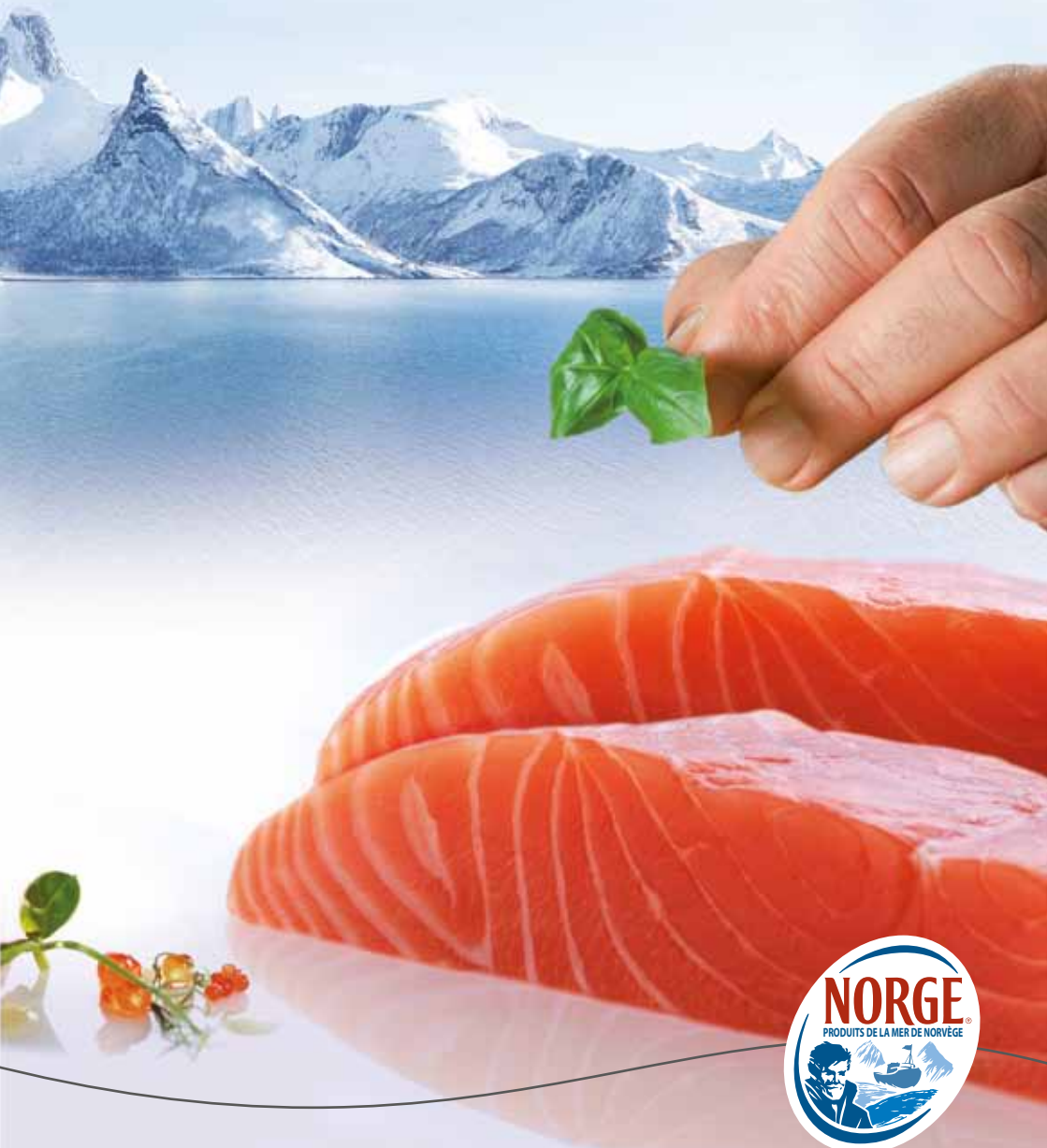


# Saumon de Norvège

Dégustez un saumon de première qualité



# Saumon de Norvège

Un savoir-faire reconnu au service de la qualité

Nos 40 années d'aquaculture nous ont permis de développer une véritable expertise afin de vous proposer un saumon de première qualité :

1. **Élevé dans les eaux froides et limpides de Norvège**, il grandit, lentement, à son rythme. Son élevage dure entre 2,5 et 3 ans.
2. Le Saumon de Norvège contribue à une alimentation saine et équilibrée grâce à sa chair particulièrement riche en Oméga 3, vitamines, protéines, iode et antioxydants.
3. Un système de contrôle rigoureux certifie que le Saumon de Norvège est conforme aux réglementations en vigueur. 12 000 tests aléatoires sont réalisés chaque année par des organismes indépendants.

C'est grâce à cela que vous pouvez profiter pleinement de la texture ferme et de la saveur inimitable du **Saumon de Norvège**.



# Saumon de Norvège

## tagliatelles, pignons de pin, fromage frais et menthe pouliot

### Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de Saumon de Norvège
- 600 g de tagliatelles
- 0,5 dl d'huile d'olive extra vierge
- 100 g d'oignons hachés
- 4 gousses d'ail
- 10 g de tomates séchées hachées
- 150 g de fromage de chèvre frais (en cubes)
- 20 g de pignons de pin grillés
- 50 g d'olives noires hachées
- Feuilles de menthe pouliot
- Gros sel
- Poivre moulu

### Préparation

- Assaisonner le Saumon de Norvège de sel et de poivre. Saisir dans une poêle chaude sans matière grasse.
- Cuire les pâtes.
- Dans une autre poêle, préparer un mélange d'huile d'olive chaude, d'oignon, d'ail et de tomates séchées. Ajouter les pâtes et mélanger doucement le tout.
- Ajouter le Saumon de Norvège, le fromage de chèvre et les olives aux pâtes, assaisonner au goût et ajouter les pignons de pin.
- Servir les pâtes dans une assiette creuse et assaisonner avec les feuilles de menthe pouliot.



## Guide de préparation

La grande polyvalence du Saumon de Norvège en fait un mets de choix dans les cuisines du monde. Découvrez la grande variété de découpes auquel se prête le Saumon de Norvège; une véritable source d'inspiration pour préparer de nouvelles recettes.

### PAVÉS



Les pavés sont particulièrement adaptés pour des préparations rapides et des recettes à la poêle ou au four.

### FILETS



Les filets sont parfaits pour les recettes au four mais également si vous souhaitez réaliser des sashimis ou un carpaccio.

### CUBES



Les cubes conviennent parfaitement pour la préparation de repas simples et gourmands comme des brochettes ou des pâtes.

### ÉMINCÉ



L'émincé de saumon est idéal pour un délicieux tartare ou des hamburgers faits maison.

### SASHIMI

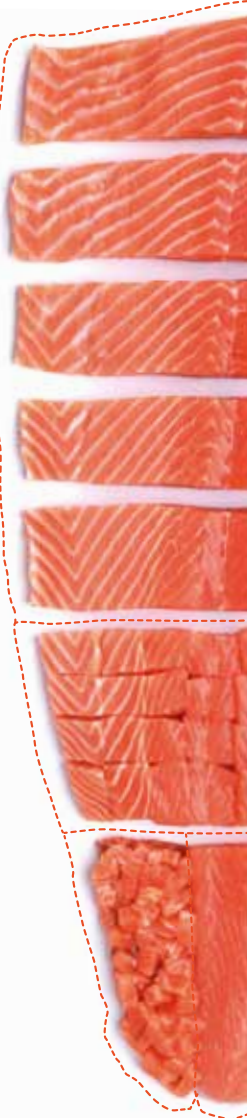


Le sashimi constitue un moyen extrêmement facile de profiter simplement de tous les bienfaits du Saumon de Norvège.

### PAPILLON



Le papillon s'adapte très bien aux recettes faites à la poêle et il est délicieux cuit au four.



# Lever les filets



## Étape 1

Écailler le poisson, bien rincer. Utiliser une planche à découper et un couteau bien aiguisé. Plus le poisson est gros, plus le couteau doit être grand.



## Étape 2

Couper la tête en biais en partant de l'arrière des branchies.



## Étape 3

Tourner la lame en direction opposée à la tête et couper le long de l'arête centrale jusqu'à la queue.



## Étape 4

Retourner le poisson et répéter l'opération de l'autre côté.



## Étape 5

Couper les arêtes du ventre en plaçant le couteau à plat sous les arêtes. Puis couper les nageoires.



## Étape 6

Les arêtes dans le dos s'enlèvent à l'aide d'une pince à désarêter ou d'une pince à épiler.



## Étape 7

Utiliser un couteau bien aiguisé, avec une lame pas trop rigide. Faire une petite incision au niveau de la queue et tenir votre couteau légèrement incliné vers la peau. Tenir fermement la peau et déplacer la lame entre la chair et la peau tout en tirant la peau vers vous.

Recette

# Saumon de Norvège en carpaccio

## Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de filets de Saumon de Norvège, sans peau ni arêtes
- 1 botte d'aneth frais
- 1 botte de cerfeuil frais
- 1 dl d'huile de colza
- 1 œuf
- 2 cuillères à café de raifort
- 4 tranches de pain de seigle
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

## Préparation

- Couper le Saumon de Norvège en tranches fines et assaisonner de sel et de poivre.
- Hacher grossièrement l'aneth et le cerfeuil et mélanger avec l'huile de colza, du sel et du poivre.
- Cuire l'œuf jusqu'à ce qu'il soit dur, puis hacher finement le jaune d'œuf.
- Râper le raifort et couper le pain de seigle en tranches très fines.
- Griller les tranches de pain dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Servir les tranches de Saumon de Norvège assaisonnées, le jaune d'œuf, le raifort et le pain de seigle, le tout accompagné de crème fraîche épaisse.



# Produits de la mer de NORVÈGE

Le logo NORGE vous certifie que les produits de la mer qui en sont porteurs proviennent de Norvège. Lorsque vous trouvez du saumon arborant ce logo, vous pouvez être sûr que ce saumon:

- provient des eaux froides et limpides de **Norvège**
- est élevé par des **personnes qualifiées et compétentes**
- est **encadré de façon responsable** par le gouvernement norvégien.



Identifiez l'origine Norvège dans votre point de vente grâce à ce logo et faites le bon choix pour vos recettes.

## **CENTRE DES PRODUITS DE LA MER DE NORVÈGE**

28 rue Bayard  
75008 Paris  
France  
norge.fr@seafood.no  
www.poissons-de-norvege.fr

Vous cherchez des informations pointues sur le Saumon de Norvège? Nous vous invitons à consulter le site d'information [www.toutsurlesaumon.fr](http://www.toutsurlesaumon.fr).