***Bûchettes aux deux saumons et à l'orange***

***Pour 4 personnes***

400 gr de saumon frais

2 œufs

150 g de ricotta

1 petite orange

1 pincée de piment d’Espelette (dans le cabillaud)

 1pincée de poudre de graines de coriandre

sel et poivre

1 cuil à soupe d'huile de sésame

4 tranches de saumon fumé

coulis à l'orange

2 orange 100g

1/2 cuil à café de maïzena

1 petite pincée de pistil de safran

1 pincée de gingembre en poudre

Les bûchettes: Préchauffez le four à 170°C.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole puis faites-y pocher vos filet de saumon à peine 5 minutes. Egouttez et mixez finement vos filets de saumon.

Battez les œufs  avec la ricotta, ajoutez le jus de l'orange, le piment d’Espelette, la poudre de coriandre et l'huile de sésame, mélangez bien. Incorporez le saumon mixé, mélangez et versez le tout dans des empreintes en forme de mini bûches.

Enfournez à 170°C pendant 25 minutes

Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Enrobez vos bûchettes dans les tranches de saumon fumé puis insérez-les dans les empreintes que vous venez d'utiliser pour faire cuire les bûchettes. Réservez au frais avant de démoulez, ainsi le saumon fumé enrobera bien les bûchettes.

Le coulis d'orange: Versez la maïzena dans une casserole, ajoutez 1 cuil à café de jus d'orange et mélangez pour éliminer les grumeaux, ajoutez le reste du jus d'orange, la poudre de gingembre et les pistils de safran, mélangez et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le coulis épaississe.