

Éléments de fabrication :

- **1 filet de saumon dans le 2 à 3 kg**
- **5 filets de sole tropicale (on en trouve surgelé)**
- **300 gr de filet de merlan**
- **0,5 l de crème fleurette**
- **sel et poivre**

Matériel :

- 1 moule à savarin
- 1 robot coupe

Fabrication:

1. Partager le filet de saumon (désarêté) en deux dans le sens de la longueur. Oter la partie externe marron. Escaloper une moitié et tapisser le moule à savarin(préalablement beurré), en alternant un filet de sole, escalope de saumon.

2. Partager en deux la crème fleurette. Désarêter le filet de merlan, mouliner 250 gr dans le robot, verser la crème, la texture devient plus consistante, ajouter 6 gr de sel et 1 gr de poivre. Débarrasser dans une poche. En faire autant avec 250 gr de saumon, 250 gr de crème, 6 gr de sel, 1gr de poivre. Débarrasser dans une poche. Remplir le moule avec les deux appareils en alternant les couleurs. Rabattre les escalopes de sole et de saumon.

3. Protéger le moule avec un papier d'aluminium, enfourner

au bain-marie à 150° pendant 50 mn. refroidir.

4. Le lendemain démouler le turban, le débarrasser des parties laiteuses avec un essuie-tout .Verser dans le moule propre un petit cm de gelée claire, faire prendre au réfrigérateur. pendant ce temps on décore le turban avec des feuilles de cerfeuil que l'on colle avec de la gelée. Remettre le turban dans le moule et verser une gelée chaude dans l'intervalle du moule et du turban. Réfrigérateur. Démouler sur un plat, en trempant brièvement

le moule dans une eau chaude.
Finir la décoration avec des
rondelles de concombre.