

MΩWI®

ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

POUR LES FÊTES
**RÉVEILLONS
LES PAPILLES**



LIVRE DE RECETTES FESTIVES 2025



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. Makis aux épinards
et saumon fumé

P6. Couronne de toasts
festifs au saumon,
crevettes et agrumes

ENTRÉES OU PLATS *festifs*

P7. Carpaccio de
saumon fumé et noix
de Saint-Jacques

P8. Cheesecake de
quinoa au saumon fumé
et mousse d'amande

P9. Mille-feuille de saumon
Pas Fumé Gravlax et chou
romanesco

P10. Pavé de saumon
aux épices de Noël,
sauce aux agrumes





ÉTOILES APÉRITIVES DE PAIN D'ÉPICES AU SAUMON FUMÉ MOWI



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN



- 8 tranches de saumon fumé Écosse 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.

Mettre 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 !



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

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 !



COURONNE DE TOASTS FESTIFS AU SAUMON MOWI, GREVETTES ET AGRUMES



POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 20 MIN | CUISSON : 5 MIN



- 4 tranches de saumon Gravlax Pas Fumé aux Épices de Noël MOWI
- 8 tranches de baguette ou pain de campagne
- 8 crevettes cuites décortiquées
- 1 orange
- 100g de fromage frais (type ricotta ou mascarpone)
- Quelques tomates confites
- Quelques billes de mozzarella di buffala (facultatif)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic et d'aneth frais
- Quelques baies roses

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C. Disposez les tranches de pain sur une plaque, pour qu'elles soient bien croustillantes.

ÉTAPE 2

Pelez l'orange à vif et détaillez des suprêmes (quartiers sans peau). Réservez.

ÉTAPE 3

Sur chaque toast, déposez une cuillère de fromage frais, puis une tranche de saumon Gravlax Épices de Noël. Ajoutez quelques crevettes et des quartiers de tomates confites.

ÉTAPE 4

Décorez de quartiers d'orange, de billes de mozzarella, de quelques feuilles de basilic et d'aneth frais. Parsemez de baies roses pour la touche finale.

Dressez joliment en forme de couronne pour un effet festif.



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 Gravlox 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 Gravlox MOWI. Répétez une deuxième fois, ajoutez un dernier cercle de pâte filo sur le dessus et décorez de persil.

Dégustez !



PAVÉ DE SAUMON MOWI AUX ÉPICES DE NOËL, SAUCE AUX AGRUMES

* POUR 2 PERSONNES | PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 15 MIN



• **2 pavés Royal de saumon MOWI aux Épices de Noël**

- 1 orange (non traitée)
- 1 petit verre de jus d'orange frais
- 10cl de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1 cuillère à café de graines de coriandre concassées
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée d'anis étoilé (moulu ou en infusion)
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques graines de grenade
- 1 branche d'aneth frais
- Sel, poivre du moulin

ÉTAPE 1

Coupez 2 tranches fines d'orange et les faire revenir à sec dans une poêle pour les caraméliser légèrement. Réservez. Pressez le reste de l'orange pour obtenir un jus frais.

ÉTAPE 2

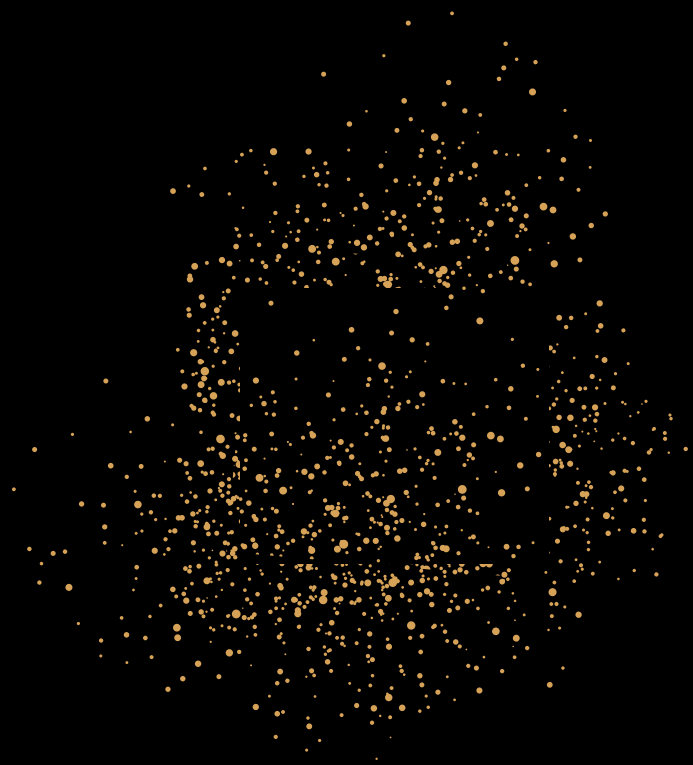
Dans une petite casserole, versez le jus d'orange, le bouillon de légumes, le miel et la moutarde. Ajoutez la coriandre concassée, la cannelle et un peu d'anis étoilé. Laissez réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce légèrement sirupeuse.

ÉTAPE 3

Préchauffez le four à 180°C. Assaisonnez les pavés de saumon avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Les saisir côté peau dans une poêle chaude pendant 2 minutes pour bien griller la peau. Transférez au four et cuire 6 à 8 minutes selon l'épaisseur, pour une cuisson mi-cuite et fondante.

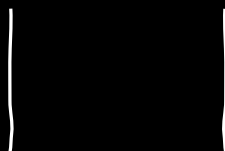
ÉTAPE 4

Versez un fond de sauce aux agrumes dans une assiette creuse. Déposez une tranche d'orange rôtie, puis le pavé de saumon dessus. Ajoutez quelques graines de grenade et un peu d'aneth frais pour la touche finale.



ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

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



et sur notre site internet