 **Saumon sauvage sauce atoca**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Sauce atoca :  
- 200 g de canneberges fraîches**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 150 ml de jus d'orange**  
**Écrasé de pommes de terre :  
- 600 g de pommes de terre**  
**- 3 échalotes**  
**- huile d'olive**  
**- persil**  
**- sel & poivre du moulin  
Poisson :**  
**- 4 pavés de saumon sauvage avec la peau**  
**- huile d'olive**  
**- 4 càs de sirop d'érable**  
**- piment d'Espelette**  
**- sel & poivre du moulin**

**La sauce atoca :**Presser les oranges (une et demie pour moi) pour obtenir 150 ml de jus.  
Vérifier les canneberges pour retirer les éventuelles petites queues.  
Verser le sucre et le jus d'orange dans une casserole et porter à ébullition.  
Ajouter les canneberges, ramener à ébullition, puis laisser cuire à petits frémissements pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtention d'une compotée.   
Réserver au chaud.  
  
**L'écrasé de pommes de terre :**Peler les pommes de terre, les couper en morceaux,  les couvrir d'eau froide salée et porter à ébullition.  
Laisser cuire environ une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Peler et hacher très finement les échalotes.  
Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sans coloration dans une cuillerée d'huile d'olive.  
Ajouter deux cuillerées à soupe d'eau, couvrir et laisser fondre tout doucement pendant une dizaine de minutes.  
Ciseler finement le persil pour en obtenir une cuillerée à soupe  
Égoutter les pommes de terre lorsqu'elles sont cuite, les écraser à la main.  
Ajouter les échalotes confites, le persil, du sel et du poivre et un filet d'huile d'olive pour obtenir une consistance onctueuse.  
 **Le poisson :**Saler le côté chair des pavés de saumon.  
Faire chauffer un filet d'huile d'olive, y faire dorer le poisson côté peau.  
Retourner les pavés, les arroser de sirop d'érable, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.  
Laisser cuire pendant 6 minutes environ, en arrosant le poisson avec le jus rendu.  
 **La présentation :**Faire chauffer les assiettes.  
Dresser l'écrasé de pommes de terre à l'aide d'un cercle.  
Poser un pavé de saumon et l'arroser du sirop d'érable.  
Mettre un cordon de compotée de canneberge.  
Servir immédiatement avec le reste de compotée dans un ramequin.