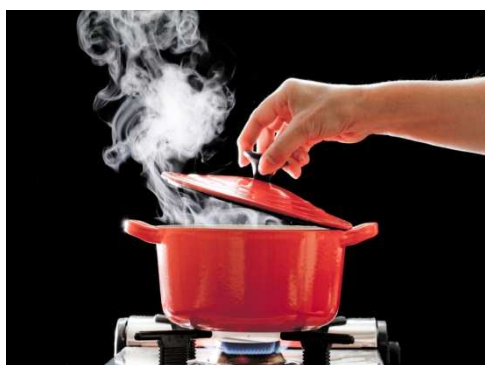


La rose de saumon aux légumes, sauce vin blanc



Préparation

Couper le filet de saumon en fines tranches. Faire revenir les lanières de légumes dans une casserole avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Garder les légumes croquants.

Déposer les légumes et l'échalote hachée au centre d'un plat, entourés de 120 gr de tranches de saumon afin de reproduire une rosace avec les légumes au centre, reproduire 3 fois.



Recette pour 4 personnes

480 de filet de saumon sans peau
1 échalote hachée
1 filet d'huile d'olive
400 gr de légumes en lanières
(carotte, courgette, poireau)
1 dl de vin blanc
2 dl de fumet de poisson
½ dl de crème à 25 %
15 gr de roux blanc
Sel et poivre
Décoration : pluche d'aneth

Ajouter sur le poisson le vin blanc et le fumet de poisson et cuire avec un papier sulfurisé 10 minutes au four à env. 150 degrés.

A la fin de la cuisson, verser le liquide de la cuisson sur le roux dans une casserole, bien fouetter et cuire 5 minutes afin d'épaissir la sauce, affiner avec la crème et vérifier l'assaisonnement. Mixer afin d'obtenir une belle émulsion, verser la sauce sur la rose de saumon, décorer avec une pluche d'aneth et servir bien chaud de suite.

