



Dos de saumon sauce
beurre blanc au vinaigre
de noix et sa fondue de
poireaux aux noix

Christian GENON



Plat



20 min



10 min



4 pers.

Ingrédients

- Dos de saumon (4 pièces de 120g)

Pour la sauce

- 40g d'échalotes
- 40cl de vin blanc
- 3 cuill. à s. de vinaigre de noix
- 125g de beurre
- 25cl de crème

Pour la fondue de poireaux

- 300g de blanc de poireaux
- 10cl d'huile d'olive
- 25cl de crème liquide
- 150g de noix hachées

Pour la cuisson des filets

- 30g de fumet de poisson en poudre

Préparation

Préparer la fondue de poireaux

1. Couper en fines lamelles les poireaux
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole
3. Ajouter les poireaux
4. Cuire doucement à couvert 15 minutes environ
5. Ajouter la crème et cuire environ 10 minutes
6. Hacher grossièrement les noix et les ajouter à la fondue de poireaux

Préparer la sauce

1. Eplucher et couper en petits dés les échalotes
2. Mettre à réduire ensemble (les échalotes, le vin blanc, le vinaigre de noix)
3. Réduire le tout presque à sec
4. Ajouter la crème, laisser réduire de moitié
5. Incorporer hors du feu le beurre coupé en morceaux

Réaliser le fumet de poisson

1. Faire bouillir un litre d'eau et ajouter 30g de fumet de poisson en poudre

Cuisson des filets de saumon

1. Dans une poêle mettre le fumet de poisson et cuire les dos de saumon 10 minutes environ

