



## Saumon de l'atlantique au vermouth et fenouil

1. Tailler le fenouil en fines lamelles (partie blanche).
2. Paver et tailler le saumon en deux puis placer dans une assiette métallique beurrée avec le fenouil.
3. Napper le saumon de sauce à cuisson, arroser de 3 c. à table de vermouth, et cuire au four préchauffé à 375°F pendant 12 minutes.
4. Faire bouillir le reste du vermouth, le fumet et le jus de citron avec l'échalote pour réduire des 3/4.
5. Ajouter la crème, porter à ébullition et laisser mijoter 3 minutes.
6. Ajouter le beurre froid et remuer sans arrêt pour tout fondre.
7. Dresser le saumon sur la sauce et garnir de petits cubes de tomate ainsi que d'une verdure de fenouil.

- Provenance : Côte Est
- Catégorie : Poisson rond d'eau salée
- Conservation : 3°C
- Fillet : 3 à 4 jours
- Entier : 2 jours
- Niveau de complexité : Moyennement facile
- Nombre de portions : 2
- Temps requis  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 12 minutes

**Ingédients :**  
350 g (3/4 lb) Filet de saumon  
125 ml (1/2 tasse) Vermouth blanc  
100 ml (1/3 tasse) Fumet de poisson  
75 ml (1/3 tasse) Crème 35%  
50 g (1 bran.) Fenouil  
30 ml (2 c. tb.) Sauce à cuisson beurre-citron-aneth  
30 g (2 c. tb.) Beurre Notre Meilleur  
15 ml (1 c. thé) Jus de citron  
15 g (1 cuillère) Échalote grise  
1 tomate



### Saumon de l'atlantique au vermouth et fenouil