

Les poissonneries



Saumon de l'atlantique à l'oseille

Saumon de l'atlantique à l'oseille

1. Tailler le saumon en deux morceaux puis bien parer et saler.
2. Placer les morceaux de saumon enroulés de feuilles d'oseille dans une assiette beurrée et arroser avec 3 c. à table de vin puis couvrir.
3. Cuire dans un four préchauffé à 375°F pendant 10 minutes.
4. Pendant ce temps, faire bouillir le reste du vin avec le fumet, le jus de citron et la pâte d'oseille pour réduire des 3/4.
5. Ajouter la crème, porter à ébullition et laisser mijoter 3 minutes.
6. Ajouter le beurre froid hors du feu et brasser sans arrêt pour tout fondre.
7. Dresser le poisson sur cette sauce.

- Provenance : Côte Est
- Catégorie : Poisson rond d'eau salée
- Conservation : 3°C
- Filet : 3 à 4 jours
- Entier : 2 jours
- Niveau de complexité : Très facile
- Nombre de portions : 2
- Temps requis : Préparation : 10 minutes Cuisson : 10 minutes

Ingédients :
 350 g (3/4 lb) Filet de saumon
 125 ml (1/2 tasse) Vin blanc
 75 ml (1/3 tasse) Fumet de poisson
 75 ml (1/3 tasse) Crème 35%
 45 g (3 c. tb.) Beurre Notre Meilleur
 15 ml (1 c. tb.) Purée d'oseille
 15 ml (1 c. tb.) Jus de citron
 6 unités Feuilles d'oseille
 Sel au goût

