

Recette simple de saumon pour une soirée entre amis
Blanquette de saumon au Lillet

PRIX : €€
DIFFICULTE :*

TEMPS DE PREPARATION : environ 1 heure



INGREDIENTS : pour 4 personnes

- 800 g à 1kg de saumon
- 1 échalote
- 500 g de poireaux
- 20 cl de Lillet blanc
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 20 cl de crème fraîche
- 25 cl de fumet
- 100 g de germes de poireaux

PREPARATION :

- 1) Couper les poireaux en tronçon et les faire cuire à l'eau. Au terme de la cuisson les égoutter et garder l'eau de cuisson.
- 2) Tailler le saumon en cube et le pocher dans de l'eau avec le fumet et l'échalote ciselée.
- 3) Ajouter à cette eau le Lillet, y plonger le saumon en cube.
- 4) Les retirer après 3 min de cuisson. Faire réduire le liquide de cuisson de moitié.
- 5) Préparer un roux avec la farine et le beurre (comme pour une béchamel) auxquelles on ajoute le fumet de cuisson.
- 6) Ajouter la crème fraîche, assaisonner et laisser épaissir tout en remuant sans cesse.
- 7) Napper les poireaux et les cubes de saumon avec la sauce.
- 8) Décorer le tout de germes de poireaux

ACCORDS METS ET VINS : Un AOC Chorey les Beaune et un AOC Costières de Nîmes feront ressortir la finesse du saumon.

AVIS DU CHEF : Petit plat sympathique pour passez une bonne soirée sans trop cuisiner. La saveur du saumon, l'arrière goût de Lillet et l'onctuosité de la sauce font de ce met un petit régal.

LEGENDE : *facile, ** moyen, ***difficile, € pas cher, €€correcte, €€€ cher