

Saumon à l'oseille

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 900 g de saumon frais (idéalement un gros filet ou deux petits)
- 80 g d'oseille fraîche
- 2 échalotes
- 4 cl de Vermouth
- 8 cl de Sancerre
- 32 cl de fumet de poisson
- 40 cl de crème double
- 1/2 citron



- Dans une casserole, versez le vermouth, le Sancerre, l'échalote hachée et le fumet de poisson. Ajoutez du piment d'Espelette et de la crème épaisse au fur et à mesure. Assaisonnez de sel et de poivre et déposez une noisette de beurre. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse. Versez, ensuite, du jus de citron.
- Emulsionnez la sauce pour l'aérer. Equeutez l'oseille en tirant de bas en haut pour supprimer les nervures. Ajoutez dans la sauce les feuilles grossièrement coupées et réchauffez quelques minutes.
- Après avoir enlevé la peau du saumon, assaisonnez-le de sel et de poivre. Pour qu'il n'accroche pas sur la poêle, déposez l'un des côtés dans la farine. Saisissez-le sur une face. Placez le saumon dans un plat d'huile d'olive à 60° et enfournez-le 6 à 8 minutes.
- Versez la sauce dans une assiette creuse et disposez par-dessus le saumon.

Max
& VÉNUS