

ESCALOPE DE SAUMON A L'OSEILLE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Saumon frais 1.5 kg

SAUCE A L'OSEILLE

Crème double 0.60 litre
Noilly prat 0.10 litre
Vin blanc de cuisine 0.20 litre
Fumet de poisson 0.20 litre
Echalotes 4 pièces

Oseille fraîche 0.200 kg
Citron 1 jus
Sel / Poivre PM

PROGRESSION

1. Lever le saumon, en filet, retirer toutes les petites arêtes situées au cœur, puis tailler des pavés de 250 gr chacun.

Ouvrir les pavés en deux, puis les aplatir entre deux feuilles de papier sulfurisé de façon à égaliser l'épaisseur. Réserver au frais.

2. Préparer les garnitures

- ✓ Équeuter l'oseille, laver la dans plusieurs eau, puis réserver.
- ✓ Ciseler les échalotes.

3. Confectionner la sauce

Dans une sauteuse, mélanger et faire chauffer ensemble le fumet de poisson, le vin blanc, le Noilly prat, les échalotes. Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux et brillant.

Ajouter la crème, continuer à faire réduire, jusqu'à ce que la sauce soit liée, puis ajouter les feuilles d'oseille, ajouter quelques gouttes de citron, saler et poivrer.

4. Marquer en cuisson le saumon.

Cuire dans une poêle anti-adhésive, côté extérieur le moins présentable en premier, cuire une trentaine de seconde, retourner les escalopes puis cuire l'autre face , veiller a garder le saumon « rosé ».

5. Dresser.

Répartir la sauce à l'oseille dans le fond des assiettes puis poser les escalopes de saumon et servir aussitôt.