

Blanquette de saumon à la moutarde de Meaux

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de pavés de saumon sans la peau

250 g de champignons de Paris

Le jus d'1/2 citron

200 g de petits oignons frais (j'en compte un peu plus)

50 g de beurre

15 cl de vin blanc sec

15 cl de crème fraîche

2 c à s de fumet de poisson

1 c à s d'huile

1 c à s de farine

2 belles c à s de moutarde de Meaux

8 brins de cerfeuil

Sel et poivre blanc du moulin

Mettre les petits oignons frais épluchés dans une casserole avec de l'eau à hauteur et 10 g de beurre. Les cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Nettoyer les champignons, les couper en morceaux et les cuire quelques minutes dans une sauteuse avec 15 g de beurre et le jus du demi citron. Remuer de temps en temps et assaisonner.

Faire bouillir le vin blanc, 40 cl d'eau et le fumet, laisser réduire 5 mn à grande ébullition.

Faire fondre 25 g de beurre, ajouter la farine puis le fumet bouillant et faire épaissir en fouettant. Cuire 5 mn en mélangeant.

Dans un bol mélanger la moutarde et la crème fraîche et les ajouter dans la sauce en fouettant. Assaisonner et garder au chaud.

Chauffer le four à 240°, tailler le saumon en morceaux de 4 cm, les huiler et les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 5 mn au four.

Mettre ensuite le saumon, les champignons et les oignons dans des assiettes de service et napper de sauce, parsemer de pluches de cerfeuil et servir avec un riz blanc.

Vin conseillé : un Vouvray sec

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>