

Pavés de saumon au beurre d'anis

Pour 4 personnes

4 pavés de saumon

4 petits bulbes de fenouil

100ml de crème liquide

1.5 cuil à soupe de graines d'anis

50ml de vin blanc

200g de beurre froid

1 cuil à café de jus de citron

sel, poivre

Éliminez les parties dures des bulbes de fenouil puis faites-les cuire 15 minutes à la vapeur.

Porte la crème à ébullition avec une cuillerée d'anis et laissez infuser jusqu'à refroidissement. Saupoudrez les pavés de saumon d'une pincée d'anis côté chair et presser pour faire adhérer. Déposez les pavés de saumon sur une assiette faites les cuire au micro onde 3 minutes à 750W

Coupez le beurre en petits dès. Filtre la crème à l'anis puis portez-la à ébullition avec le vin. Tout en fouettant, ajoutez le beurre morceau par morceau. La sauce va épaissir peu à peu et devenir mousseuse. Ajoutez le jus de citron, salez et poivrez à votre goût.

Servez les pavés de saumon nappés d'un filet de sauce au beurre et accompagnés d'un bulbe de fenouil.