

Saumon au beurre d'agrumes

Saumon au beurre d'agrumes

Pour 2 assiettes

2 pavés de saumon sans peau

Le zeste d'un beau citron + son jus

Le zeste d'une belle orange + son jus

1 pincée de sel de Guérande

Pour la sauce

Les jus des agrumes

1 càs de crème fraîche épaisse

30-40 gr de beurre doux

Gingembre (râpé ou en poudre)

Accompagnement : brocolis pour moi

Prélevez les zestes du citron et de l'orange

Extraire le jus des 2 fruits et les verser dans un récipient creux

Posez le saumon dedans (le jus doit recouvrir) et laissez mariner 30 mn en retournant de temps en temps

Préparez le beurre d'agrumes

Dans une petite casserole, versez le jus d'orange, et celui du citron, une partie des zestes (il faut en garder pour la finition), ajoutez le gingembre

Amenez à ébullition et laissez réduire, baissez le feu et ajoutez la crème, laissez un peu réduire, puis incorporez le beurre bien froid, coupé en petits dés.

émulsionnez avec un fouet à sauce, la préparation va mousser un peu et s'épaissir.

Ne faites pas bouillir !

Réservez

La cuisson du saumon

Dans une poêle, jetez un peu de sel de Guérande et posez les pavés

Faites saisir de chaque côté, et laissez cuire à feu doux.

Vérifiez la cuisson, le poisson doit être coloré sur le dessus (saisi) et être souple sous le doigt (intérieur fondant)

Sur une assiette disposez, les fleurs brocolis coupées en tranches, posez le saumon dessus, faites un décor de 1/2 tranches fines d'oranges et de citron.

Nappez d'un peu de sauce, émiettez les zestes et servez le reste de la sauce en ramequin

Servez bien chaud

J'ai beaucoup apprécié cette harmonie de saveurs.

Au départ, je voulais faire une purée pommes-de-terre-panais pour contrebalancer l'acidité. J'ai trouvé que pour la photo il n'y aurait pas assez de contraste, j'ai donc opté pour les brocolis.

Le gingembre en poudre n'apporte aucune différence (peut-être frais serait mieux)

Ma sauce était TRES citronnée, j'ai ajouté un peu plus de crème fraîche.