



Blanquette de saumon

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers : 4 spl ou 10 pp par pers

- 4 pavés de saumon soit 500 gr
- 300 gr de gros champignons de Paris frais
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 2 cc de jus de citron
- 250 ml d'eau
- 125 ml de vin blanc
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de fumet de poisson
- 2 jaunes d'œuf
- sel, poivre
- aneth
- persil

Couper les champignons en fines lamelles après les avoir nettoyés et les faire cuire dans une sauteuse avec le beurre et le citron.
Rajouter du sel et du persil ciselé.

Verser ensuite le vin blanc et poursuivre la cuisson, jusqu'à évaporation de l'alcool.
Incorporer ensuite l'eau et le fumet de poisson.

Rajouter ensuite le saumon coupé en gros cubes et faire cuire 5 minutes.

Au bout de ce temps vérifier que le poisson soit cuit et rajouter la crème, le sel, le poivre et l'aneth.

Hors du feu rajouter les 2 jaunes d'œuf battus, mélanger délicatement et servir immédiatement.