

# SAUMON AU CAVIAR ROUGE SAUCE A LA VODKA (thermomix)



## Ingrédients :

- 70 g d'échalotes
- 30 g de beurre
- 200 g d'eau
- 100 g de vodka
- 300 g de blancs de poireau coupés en rondelles de 1 cm
- 350 g de carottes coupées en rondelles
- 2 pincées de sel
- 5 pincées de poivre
- 6 pavés de saumon
- 1 filet d'huile d'olive
- 4 pincées de fleur de sel
- 80 g de crème liquide
- 30 g de jus de citron
- 2 c à s d'oeufs de saumon

## Préparation :

- mettre les échalotes dans le bol et hacher 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- ajouter le beurre et faire suer 5 minutes à 120°C à vitesse 5
- ajouter l'eau et la vodka au contenu du bol
- mettre le varoma en place et y mettre le poireau et les carottes, 2 pincées de sel et de poivre
- puis cuire 15 minutes température varoma en vitesse 1
- pendant ce temps, répartir les pavés de saumon sur le plateau vapeur
- les assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de 3 pincées de poivre restantes
- insérer le plateau vapeur dans le varoma puis prolonger la cuisson 12 minutes température varoma à vitesse 1
- retirer l'ensemble varoma et réserver au chaud
- ajouter la crème liquide au contenu du bol et chauffer 5 minutes à 120°C à vitesse 1 sans gobelet doseur
- ajouter le jus de citron et mixer 30 secondes à vitesse 5-10 en augmentant progressivement la vitesse
- poser 1 pavé de saumon dans chaque assiette et les légumes autour, napper de sauce
- puis décorer avec des oeufs de saumon

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le magazine « Thermomix et moi " n° 15**

***Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations***