



Saumon à la mousse de cerfeuil et oignons

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Lachsfilets 250g »

1 bouquet de cerfeuil

90 g de beurre mou

Sel

1 bouquet d'oignons nouveaux

50 g de champignons

2 échalotes

100 ml de vin blanc sec

400 ml de fumet de poisson

Poivre

125 g de crème fraîche

1 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à s. de sucre

1 c. à s. de vinaigre de vin blanc

Préparation

1. Décongelez les filets de saumon selon les instructions sur l'emballage, puis rincez-les à l'eau froide et séchez-les en tapotant.
2. Lavez le cerfeuil, essorez-le et hachez-le finement. Mélangez-le avec 60g de beurre ramolli et assaisonnez de sel, puis mettez au frais. Nettoyez, lavez et coupez en deux les oignons nouveaux.
3. Pelez les échalotes, coupez-les en rondelles et faites-les suer dans 1 c. à s. de beurre chaud jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Déglacez au vin blanc et laissez mijoter. Versez le fumet de poisson et laissez réduire de moitié. Ajoutez le sel et le poivre et incorporez la crème fraîche.
4. Salez et poivrez les filets de saumon des deux côtés. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre restant dans une poêle, faites-y revenir le saumon à feu moyen pendant environ 3 minutes de chaque côté. En attendant, faites caraméliser le sucre dans une casserole. Ajoutez les oignons nouveaux, mélangez puis déglacez avec le vinaigre de vin blanc. Salez, poivrez et faites-les sauter brièvement jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
5. Réchauffez la sauce aux échalotes. Incorporez

progressivement le beurre de cerfeuil refroidi et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Servez le saumon avec la mousse de cerfeuil sur les oignons nouveaux. Emincez les champignons sur le dessus.

Recette COSTA _ Filet de saumon à la mousse de cerfeuil

COSTA seafood France



Ansehen auf