

SAUMON A L'OSEILLE DES FRERES TROIGROS

Recette proposée par Michel Divorne

pour 4 personnes

4 tranches de saumon frais détaillé en fines escalopes
50 gr. d'oseille cuite à l'eau salée
1 dl. de Nouilly
1 dl. de vin blanc
1/4 l. de crème
1 dl. de fumet de poisson
10 gr. beurre
40 gr. d'échalotes hachées
sel, poivre.

Recette

Faire réduire au feu dans une casserole le vin blanc, le Nouilly, le fumet de poisson, additionnés des échalotes hachées. Le liquide étant devenu à l'état sirupeux, le passer au chinois fin.

Ajouter la crème, laisser réduire à nouveau pour lier la sauce.

Assaisonner et ajouter l'oseille bien égouttée.

Après les avoir salées et poivrées, poêler les escalopes de saumon à l'huile chaude, ne pas les dessécher, quelques secondes suffisent pour les cuire des deux côtés.

Servir d'abord la sauce puis les escalopes par dessus.

Décorer avec un feuilleté en forme de poisson.