



Poisson – Saumon sauce basilic au safran

4 filets de saumon 150 gr.
1 c.c. de sel
poivre
margarine ou beurre à rôtir

Sauce:

1,5 dl. de vin blanc
180gr. de crème à sauce
1 sachet de safran ou quelques filaments
1/4 c.c. de sel
poivre de Cayenne
3 ou 4 feuilles de basilic frais.

Assaisonner les filets et les rissoler à chaleur modérée dans la margarine ou le beurre à rôtir 2 à 3 min. de chaque côté selon leur épais.

Réserver au chaud et à couvert sur le plat de service.

Nettoyer le fond de la sauteuse avec du papier ménage et déglacer au vin, passer le jus dans une petite casserole et le faire réduire de moitié.

Ajouter la crème et le safran en poudre ou en filaments, chauffer la sauce en la remuant et rectifier l'assaisonnement.

Servir sur assiette, étaler la sauce, disposer le saumon sur la sauce et pour finir, ajouter le basilic détaillé en lanières.