

Filet de saumon poêlé, sauce aux épices du soleil



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
230 grammes	Champignons de Paris hôtel en boîte 4/4 VALTONIA	0003628
5 centilitres	Crème fraîche liquide	~
50 centilitres	Eau	~
100 grammes	Echalote ciselée	~
10 pièces	Filets de saumon	~
12 grammes	Fumet de crustacés en boîte 900 g CHEF	0001838
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
125 grammes	Sauce aux épices du soleil en boîte 1 kg KNORR	0045401
PM	Fleur de sel de Guérande en sachet 500 g	0094131
25 centilitres	Vin de la communauté européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176

Étapes de préparation

- 1 Préparer l'ensemble des ingrédients pour être prêt au moment de la réalisation de la sauce.
- 2 Dans une grande sauteuse, poêler rapidement les filets de saumon dans le beurre. Réserver au chaud.
- 3 Dans cette même poêle, faire revenir, sans coloration, les échalotes dans le beurre encore chaud.
- 4 Ajouter les champignons de Paris et faire suer l'ensemble.
- 5 Mouiller au vin blanc et laisser réduire d'1/3 environ.

- 6 Saupoudrer cette réduction avec le fumet de crustacés et la sauce aux épices du soleil.
- 7 Mouiller à l'eau et porter à ébullition. Laisser cuire 3 minutes environ, jusqu'à épaississement de la sauce.
- 8 Ajouter la crème fraîche, puis vérifier et corriger l'assaisonnement.
- 9 Replacer les filets de saumon dans leur sauce avant de les servir bien chauds.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Ile de Beauté blanc IGP en bouteille 75 cl DOMAINE BARCELO