



Saumon au Champagne



Recette pour 8 personnes :

- 1 saumon de 1,800 kg environ
- 140 gr de beurre
- 3 échalotes
- 60 gr de farine
- 1 oignon
- 3 dl de vin blanc
- 1 carotte
- 400 gr d'arrêtes de poisson
- 1 bouquet garni
- 2 œufs
- 2 cuillerées de crème
- sel et poivre
- 2/3 d'une bouteille de champagne

Préparation :

- * Epluchez, lavez et coupez en rondelles la carotte et l'oignon; préparez les arrêtes de poisson et le bouquet garni.
- * Faites chauffer 30 gr de beurre dans une casserole; dès qu'il est chaud, mettez-y les rondelles de légumes à revenir pendant 5 minutes; ajoutez les arrêtes de poisson, le bouquet garni et mouillez avec le vin blanc et 2 verres d'eau; portez à ébullition et laissez cuire lentement 20 minutes; passez au chinois(passoire fine) et mettez de côté.
- * Préparez un roux blond en faisant fondre 60 gr de beurre dans une casserole et en ajoutant la même quantité de farine; mélangez bien et laissez cuire 5 minute à feu doux, puis laissez refroidir; quand le roux est froid, versez dessus le fumet de poisson; portez à ébullition en remuant constamment, puis laissez cuire ce velouté 15 minutes sur un feu doux.
- * Epluchez et hachez finement les échalotes; écaillez et nettoyez le saumon; faites chauffer le grill ou la voûte du four.
- * Beurrez avec 20 gr de beurre un plat pouvant aller au four; parsemez ce plat de sel, de poivre et d'échalotes hachées; placez -y le saumon; mouillez l'ensemble avec le champagne faites démarrer la cuisson sur le feu et dès le début de l'ébullition, mettez au four 20 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.
- * Mélangez 2 jaunes œufs avec les 2 cuillerées de crème
- * Quand le saumon est cuit, épluchez -le et le tenir au chaud
- * Faites réduire d'un quart le jus de cuisson, ajoutez cette réduction au velouté, laissez mijoter l'ensemble 5 minutes.
- * Ajoutez à votre sauce la liaison œufs - crème; mélangez bien ; assaisonnez et passez au chinois
- * Nappez entièrement votre saumon de cette sauce et glissez votre plat au four 5 minutes pour gratiner votre plat.
- * Servez le saumon tel quel décoré de champignons de Paris cuits au beurre.



Champagne Mante

4 route de Dormans - 02850 TRELOU SUR MARNE
Tél. 03 23 70 22 42 - Fax. 03 23 70 37 42
E-mail : contact@champagne-mante.com