

Pavé de saumon à l'unilatérale, linguine aux champignons de Paris et crème à la moutarde et fines herbes

Recette pour 4 personnes



Description

Pavé de saumon cuit sur peau à l'unilatérale, linguine à l'huile d'olive et aneth, champignons de Paris juste poêlés, et réduction de vin blanc et échalotes crémée à la moutarde et aux fines herbes.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes Maille est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette!

Ingrédients

Pour le saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Ml Vin blanc
- 50 Ml Moutarde de dijon
- 50 Ml Crème 35%
- 15 Ml Baies roses

Pour les tagliatelles

- 320 Gr Linguine
- 150 Gr Champignons de paris
- 30 Ml Huile d'olive
- 4 Branche(s) Aneth

Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Pour la mise en place

Ciselez finement les échalotes. Piquez les pluches d'aneth et hachez la moitié. Brossez et tranchez les champignons. Écrasez les baies roses dans un mortier.

Pour le saumon

Assaisonnez les pavés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites saisir le saumon côté peau pendant 2 minutes, baissez le feu de moitié, couvrez et laissez cuire 6 minutes puis coupez le feu et retirez du feu. Dans une casserole chaude avec une noix de beurre, faites suer les échalotes, déglacez au vin blanc et faites réduire aux 3/4, ajoutez la moutarde Maille aux fines herbes et la crème et réservez à feu très doux.

Pour les tagliatelles

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faites sauter rapidement les champignons, assaisonnez et réservez au chaud. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les linguine 7 minutes, égouttez-les, puis remettez-les dans la casserole avec de l'huile d'olive, les champignons et l'aneth hachée.

Pour le dressage

Dans une assiette chaude, déposez un nid de linguini au centre, posez le saumon sur le dessus et la sauce tout autour, finissez la décoration avec les baies roses et les pluches d'aneth.

Bon appétit!