

Dos de saumon, sauce crémeuse aux olives noires et tomates séchées, panais en deux façons

Recette pour 4

Description

L'authenticité de la cuisine française en quelques coups de cuillères.

Ingrédients

Pour les dos de saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 4 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Sauce crémeuse aux olives noires et tomates séchées

- 80 Gr Olives noires tranchées
- 80 Gr Tomates séchées
- 500 Ml Fumet de poisson
- 2 Unité(s) Échalote ciselée
- 250 Ml Crème 35%
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Le panais en deux façons

- 1 Kg Panais
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille
- 1 Litre(s) Lait
- 100 Gr Gras de canard
- 50 Gr Sirop d'érable
- 1 Unité(s) Citron
- 50 Gr Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

Temps de préparation **40.00 mins**

La cuisson du saumon

Salez vos pavés de saumon coté chair puis, dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, cuisez-les 5 à 7 minutes à feu moyen, coté peau. Au dernier moment, retournez-les côté chair, couvrez votre poêle et éteignez votre feu. Réservez jusqu'au moment de servir. Le saumon sera meilleur servi rosé à coeur.

Pour la sauce crémeuse

Dans une casserole moyenne, faites suer les échalotes puis ajoutez les olives et les tomates. Cuire deux minutes puis déglacez avec le fumet de poisson et laissez réduire d'un tiers, puis ajoutez la crème et laissez cuire encore quelques minutes.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin et réservez.

Les panais en deux façons

Pour la mousseline :

Épluchez et coupez la moitié de vos panais régulièrement puis, dans une casserole moyenne, cuisez-les avec la gousse de vanille fendue et grattée, le lait et 8 gr de sel. Cuire à frémissement. À terme, égouttez les panais et mixez-les avec le beurre et le jus de citron. Goutez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Réservez.

Pour les panais confits :

Prenez la deuxième moitié des panais épluchés, taillez-les en gros bâtonnets réguliers et cuisez-les à l'eau bouillante trois minutes. Puis, dans une poêle bien chaude, faites-les colorer avec le gras de canard. Une fois qu'ils auront coloré, ajoutez le sirop d'érable et finissez de cuire tout doucement jusqu'à une belle caramélisation.

Réservez.

Bon appétit!