

# **MIELE : Saumon cuit vapeur, parterre de pommes Ratte en robe des champs, tombée d'épinards au beurre, sauce fumet de poisson crémée**

## **Recette pour 4 personnes**



### **Description**

Saumon poché à la vapeur Combi steam Miele , sauce crémeuse, pommes de terre Ratte, bébés épinards.

### **Ingrédients**

Saumon poché

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

Pommes de terre Ratte

- 1 Lb Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

Sauce crémeuse fumet de poisson

- 2 Cuil. à soupe Concentré de fumet de poisson
- 50 Ml Vin blanc
- 50 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 1 Unité(s) Échalote française
- 1 Noisette(s) Beurre
- 230 Ml Crème 35% à cuisson

- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

## Bébés épinards

- 6 Poignée(s) Bébés épinards
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Beurre

## Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre Combi-steam à 212.00 F°

Mise en place

Équeutez les épinards, ciselez l'échalote française.

Lavez les pommes de terre Ratte.

Saumon poché

Placez les morceaux de saumon sur un plateau troué, enfournez dans le Combi-Steam à 212°F durant 5 min.

Pommes de terre Ratte

Placez les pommes de terre dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide avec une grosse pincée de sel. Portez le tout à ébullition, une fois que la pointe du couteau les transperce facilement, égouttez-les et rafraîchissez-les. Détaillez les pommes de terre en rondelles de 2,5 mm d'épaisseur. Dans une poêle chaude avec du beurre, passez les rondelles dans le beurre. Réservez.

Sauce fumet de poisson

Dans une casserole, faites suer l'échalote avec une noix de beurre et une pincée de sel pendant 1 minute. Ajoutez le vin blanc et le vinaigre balsamique et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème 35% ainsi que 10 g de beurre et le fumet de poisson. Fouettez tranquillement jusqu'à une première ébullition. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

Épinards

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir les feuilles d'épinard, assaisonnez en sel et poivre. Une fois les épinards bien retombés, réservez-les.

Divisez les épinards en 8 portions égales à l'aide d'une pince ou cuillère.

Réchauffer-les dans le four 3 à 4 minutes avant de les servir.

### Montage

Tapissez joliment le fond de votre assiette avec les rondelles de Ratte. Déposez dessus le saumon, aux extrémités, déposez les portions d'épinard.

Napez généreusement l'ensemble de la sauce de fumet de poisson.

Finalisez avec des jeunes pousses, ou de la ciboulette.

**Bon appétit!**