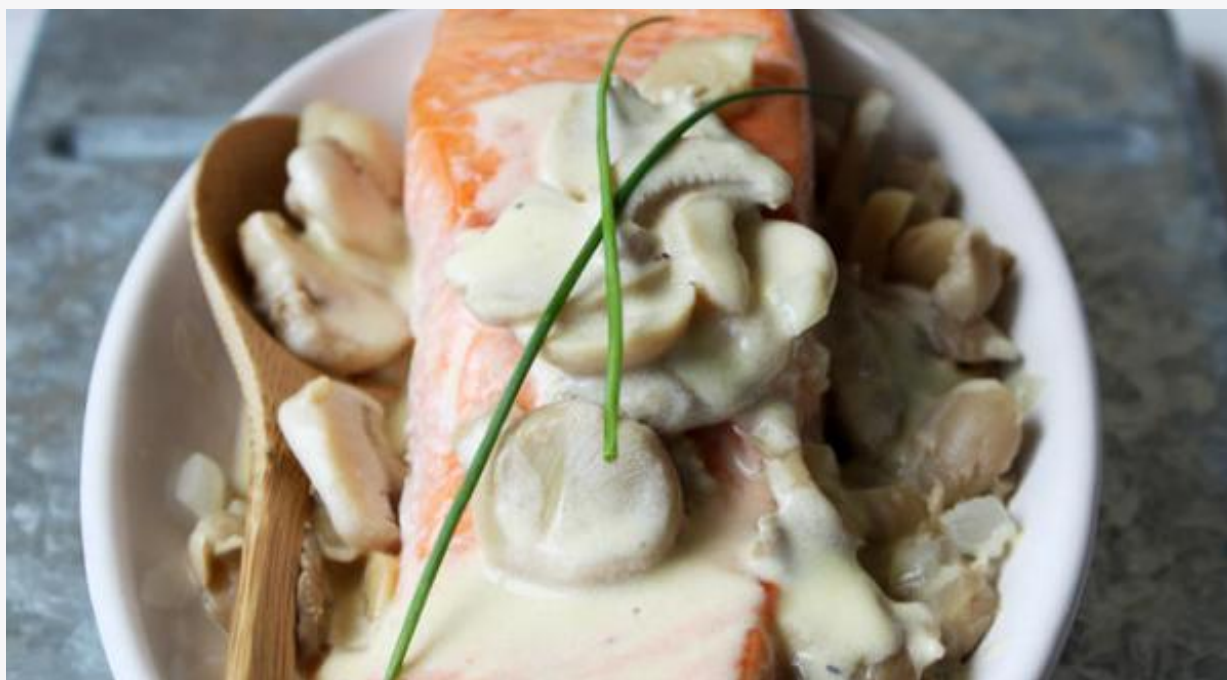




Poissons

Saumon au champagne



45 min 20 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

586

CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson du saumon

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Beurrer généreusement un plat allant au four.
- 3 Laver et émincer les champignons de Paris.
- 4 Éplucher et hacher finement les échalotes.
- 5 Disposer les champignons et les échalotes au fond du plat, puis déposer le poisson. Saler et poivrer.
- 6 Mouiller avec le champagne et faire cuire au four pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce au champagne

- 1 Une fois la cuisson terminée, retirer le poisson du plat, lever la peau puis réserver au chaud. Garder les champignons de côté.
- 2 Passer le jus de cuisson à la passette, le mettre à chauffer dans une casserole et ajouter la crème. Faire réduire la sauce aux 3/4.
- 3 Monter la sauce au beurre et réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon au champagne

4 **Filet(s) de saumon**
4 **Echalote(s)**
250 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Sel**
1 **Poivre**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour la sauce

25 cl **Champagne**
150 ml **Crème fraîche épaisse**
75 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

10 tige(s) **Ciboulette**

Étape 3

Dressage

- 1** Déposer les champignons dans des assiettes puis dresser les filets dessus.
- 2** Napper avec la sauce au champagne, décorer avec de la ciboulette et servir.