Poissons

Saumon au champagne

45 min	20 min	25 min	0	586
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.