



Poissons

Brochettes de saumon au beurre de lavande



35 min **30 min** **5 min** **0** **557**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

4 Pavé(s) de saumon
1 Echalote(s)
1 dl Vin blanc
1 dl Crème liquide
(fleurette)
100 g Beurre
8 branche(s) Lavande
séchée

Étape 1

Préparation des brochettes de saumon au beurre de lavande

- 1 Parer, laver et couper chaque pavé en 4 ou 5 morceaux réguliers. Réserver.
- 2 Eplucher et ciseler l'échalote, égrainer la branche de lavande pour récupérer les fleurs.
- 3 Garder la tige et s'en servir pour monter les brochettes.
- 4 Dans une casserole, verser le vin blanc, l'échalote et les fleurs de lavande.
- 5 Porter à ébullition et faire réduire de moitié.
- 6 Ajouter la crème et porter de nouveau à ébullition. Hors du feu, monter la sauce au beurre à l'aide d'un fouet.
- 7 Réserver au chaud.
- 8 Enfiler les morceaux de saumon sur les brochettes et réserver.
- 9 Déposer les brochettes sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 10 A l'aide d'un pinceau lustrer légèrement les brochettes avec le beurre de lavande.

11 Déposer les brochettes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner à 220°C (Th.7-8) pendant 5 minutes.

12 Les brochettes doivent être légèrement rosées.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les brochettes du four et les disposer sur des assiettes.

2 Verser la sauce dans des bols individuels et les dresser sur chaque assiette. Servir aussitôt.