

# Tresse de saumon aux aromates



**25 min** 20 min 5 min 0 474

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la tresse

600 g **Filet(s) de saumon**  
 0.5 botte(s) **Estragon**  
 0.5 botte(s) **Aneth**  
 0.5 botte(s) **Cerfeuil**  
 25 g **Câpres**  
 5 cl **Huile d'olive**  
 1 dl **Vin blanc**  
 1 dl **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

Préparation de la tresse de saumon aux aromates

- 1 Parer, laver et couper le filet de saumon dans le sens de la longueur en lanières régulières.
- 2 Tresser délicatement les lanières de saumon.
- 3 Les déposer sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 4 Équeuter et ciseler les aromates, réserver une moitié pour la sauce et mélanger l'autre avec l'huile d'olive.
- 5 Dans une casserole, verser le vin blanc et la première moitié des aromates.
- 6 Porter à ébullition et faire réduire de moitié.
- 7 Ajouter la crème et porter une nouvelle fois à ébullition. Réserver au chaud.
- 8 A l'aide d'un pinceau, lustrer les tresses avec de l'huile et enfourner à 220°C (Th.7-8) pendant 5 minutes.
- 9 Les tresses doivent être légèrement rosées. Si on aime le saumon bien cuit, cuire cinq minutes de plus.

## Étape 2

Dressage

Sortir les tresses du four et les dresser sur des

1 assiettes.

2 Napper de sauce, décorer avec des câpres et servir.