

SAUMON A LA CREME AU FUMET



Pour cette recette, j'ai choisi des petits pavés de saumon car je voulais le servir en entrée. Bien sûr, vous pouvez le servir en plat de résistance, il vous faudra des pavés un peu plus gros et augmenter la quantité de garniture.

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 4 pavés de saumon
- > Quelques brins de ciboulette
- > 200 ml de crème liquide
- > 1 cs de fumet de poisson en poudre (vous trouvez ça dans le même rayon que les cubes de bouillon et autres fonds de sauces. Ca ne vaudra pas un fumet traditionnel mais n'empêche que c'est bien pratique)
- > 150 g de riz

Commencez par la cuisson du riz. Soit dans une casserole avec de l'eau et une pincée de sel, soit dans un cuiseur électrique. Dans ce cas, vous mettrez 2 gobelets de riz et ajouterez la quantité d'eau selon les graduations.

Dès que le riz est cuit, maintenez-le au chaud. Salez et poivrez le saumon des 2 côtés et saisissez-les 2/3 minutes de chaque côté. Faites chauffer la crème avec le fumet. Sur une assiette creuse, disposez une petite quantité de riz au centre (si vous avez des petits cercles en inox, utilisez-les pour former des petits tas bien réguliers), déposez dessus le pavé de saumon, nappez le tout avec la crème au fumet et décorez avec la ciboulette ciselée.

Bon appétit !!!!

La Cuisine de Jacquotte
<http://jacquottecuisine.canalblog.com>