

MES TABLES DE FETES



Saumon et asperges sauce marine

Ingrédients

- asperges vertes cuites
- 1 tranche de saumon/ personne
- court bouillon
- quelques tranches de citron
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 c à soupe de maïzena
- ciboulette ciselée
- piment doux
- sel, poivre

Préparer le court bouillon avec 1 cube, quelques feuilles de laurier, des tranches de citron, des herbes de Provence et du poivre.

Nettoyer le saumon et débarrassez le de sa peau. Plonger le saumon dans le court bouillon chaud et laisser pocher une quinzaine de minutes. Sortir le saumon et les tranches de citron du court bouillon. Réserver.

Prélever une louche de court bouillon, verser dans une casserole et mélanger ce jus avec les jaunes d'oeufs, la maïzena, un peu de piment, de la ciboulette hachée, poivre et sel tout en fouettant jusqu'à épaississement de la sauce.

Monter vos assiettes avec quelques asperges et le saumon, décorer des tranches de citron cuites, napper de la sauce et déguster sans attendre.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>