

Pavés de saumon aux Saint-Jacques et girolles



Préparation 10 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 pavés de saumon avec la peau
12 petites noix de Saint-Jacques sans corail (j'en ai mis 3 par personne)
300 g de girolles (congelées)
10 cl de champagne ou de vin blanc
20 cl de crème liquide
4 pincées de mélange 5 baies
4 c à s de persil ciselé
3 c à s d'huile d'olive
40 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Poêler 30 s les noix de Saint-Jacques de chaque côté dans 20 g de beurre chaud. Saler et poivrer. Réserver les Saint-Jacques.

Dans la même poêle verser 10 cl de champagne et le faire bouillir (le flamber si vous y arrivez), ajouter la crème liquide et le mélange 5 baies. Assaisonner et cuire 3-4 mn.

Poêler les girolles non décongelées 6 mn avec 1 c à s d'huile d'olive. Assaisonner et ajouter 1 c à s de persil ciselé. Mettre les Saint-Jacques dans la sauce au champagne avec les girolles et le reste de persil ciselé. Conserver au chaud à feu très doux.

Saisir les pavés de saumon dans une poêle bien chaude avec 2 c à s d'huile d'olive et 20 g de beurre, cuire 3 mn côté peau et 1mn sur l'autre face. Assaisonner.

Mettre le saumon sur les assiettes de service, napper de sauce et décorer avec un brin de persil. Servir aussitôt.

Vin conseillé : Champagne

Vous pouvez préparer la sauce à l'avance et la réchauffer à feu doux pendant la cuisson du saumon. Avec du vin blanc c'est aussi très bon alors à vous de choisir ce que vous utiliserez.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>