

Pavé de saumon vapeur en tapenade, sauce au poivron rouge

Préparation 30 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon sans la peau

300 g de tagliatelles

3 tomates

1/2 poivron rouge

1 courgette

8 feuilles de basilic

1 c à c de ciboulette ciselée

10 cl d'huile d'olive

25 cl de crème liquide

80 g de beurre

Sel et poivre

De la tapenade noire

Faire la tapenade : pour la tapenade vous trouverez ma recette ici .

Préparer la sauce : épépiner une tomate, la hacher avec le demi-poivron et laisser suer 2 mn dans 20 g de beurre. Ajouter la crème et laisser réduire légèrement pour qu'elle épaississe. Saler et poivrer et passer la sauce dans une casserole au tamis fin. Lui ajouter en fouettant 40 g de beurre en dés et garder au chaud.

Faire frire les feuilles de basilic dans l'huile d'olive très chaude 3-4 secondes en faisant attention aux projections. Les égoutter.

Avec une cuillère parisienne faire de petites boules de courgettes et les blanchir à l'eau bouillante 2 mn.

Couper les 2 dernières tomates en petits quartiers. J'ai remplacé ces 2 tomates par des quartiers de tomates cerises, plus décoratifs.

Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée et les égoutter.

Cuire les pavés de saumon 5 mn à la vapeur. Ils doivent rester moelleux. Napper les assiettes de sauce, répartir les tagliatelles et poser un pavé dans chaque assiette. Recouvrir les pavés de tapenade. Décorer de feuilles de basilic, de billes de courgettes et des quartiers de tomates. Parsemer un peu de ciboulette et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>