

Ce soir c'est menu de la mer... ce plat me rappelle un restaurant au sud de l'Espagne, à Almerimar, où nous avons dégusté un méroü sauce aux coques!!! Délicieux, un repas de Gourmet!!

Et bien moi aussi je peux réaliser des mets délicats, fins, "gastronomiques" ou au moins originaux!!

La sauce vanillée allait à la perfection avec le saumon. Les petites coques étaient la touche "chic" de ma sauce.

La recette pour 2 personnes:

- 2 pavés de saumon
- 30cl de crème liquide
- 1 càc de vanille en poudre
- 1/2 oignon
- sel, poivre de sichuan
- 10 coques

Faire revenir l'oignon émincé très finement dans un filet d'huile.

Verser dessus la crème liquide ainsi que la vanille. Laisser réduire à feu très doux durant 20min.

Ajouter les coques. Saler très légèrement puis poivrer. Poursuivre la cuisson à feu doux 5 min.

Dans une poêle, faire dorer les pavés de saumon. Saler et poivrer

Dresser l'assiette en disposant un pavé de saumon nappé de sauce dans un coin de l'assiette avec quelques coques autour.

Servir avec un riz basmati ou comme moi avec des linguines (spaghettis aplatis).

