

Saumon à l'orange sur nid de tagliatelles



Ingrédients : pour 4 personnes

4 dos de saumon
Aneth
2 oranges
300 g de tagliatelles fraîches
2 courgettes
2 cas de crème fraîche liquide
40 g de beurre
Sel et poivre
Le jus d'un ½ citron
1 cas de baies roses
1cas de maïzena

Cuire le saumon à la vapeur à la dernière minute, si vous avez un four vapeur cuire en même temps sur le 2 eme étage les tagliatelles de courgettes

Mettre le jus des 2 oranges dans une casserole, pensez à garder quelques zestes pour garnir, ajoutez le jus de citron, sel et poivre, portez à ébullition et laissez réduire 2 mn, délayez avec la maïzena, puis ajoutez le beurre petit a petit et les 2 cas de crème liquide, bien mélangez

Mélangez délicatement les 2 tagliatelles directement sur les assiettes, ajoutez le saumon et couvrir de sauce à l'orange, parsemez de pluche d'aneth, de baies roses et de zeste d'orange.



Imprimer la recette