

# Saumon à l'oseille

*Ne prenez pas de fouet lorsque vous faites la sauce, sinon vous briseriez les belles feuilles d'oseille. Accompagner cette recette de belles pommes vapeur !*



## Les consistants

- 1 kg de filet de saumon
- 125 gr de beurre
- 20 cl vin blanc sec
- 3 cl de Vermouth ou Noilly Pratt
- 10 cl de fumet de poisson ou de jus de coquillages
- 20 cl crème fraîche

## Le panier de légumes

- 1/2 citron

## Fines herbes, épices et condiments

- 1 belle botte d'oseilles
- 70 gr d'échalotes
- Sel
- Poivre

## C'est parti !

*Détailler les escalopes de saumon de manière régulière. Equeuter les feuilles d'oseille pour supprimer les nervures. Lavez-les.*

*Hacher les échalotes. Dans une casserole, mettre les échalotes avec le vin blanc, le fumet et le vermouth. Réduire à feu très doux.*

*Ajouter la crème fraîche et continuez à faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit légèrement liée.*

*Ajouter les feuilles d'oseille et attendez environ 20 secondes, puis retirez la sauteuse du feu et en donnant un mouvement de rotation à la casserole, incorporez le beurre en petites parcelles. Monter au beurre sans fouetter. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron, salez et poivrez.*

*Saler et cuire les escalopes de saumon avec le minimum de matière grasse*

*Répartissez la sauce crème à l'oseille dans le fond de 4 grandes assiettes de service chaudes. Posez dessus les escalopes de saumon.*

*Servez aussitôt.*

