



Darnes de saumon au beurre blanc crémeux

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

4 darnes de saumon
60 g de beurre coupé en morceaux
Le jus de 1/2 citron
5 cl de vin blanc
1 échalote hâchée finement + un peu pour servir
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
Sel et poivre

ASTUCE

N'hésitez pas à accompagner les darnes de saumon de petits légumes vapeur pour réaliser un plat complet !

PRÉPARATION

1. Versez dans une casserole le vin blanc et le jus de citron. Ajoutez l'échalote et faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide soit pratiquement évaporé en faisant attention à ne pas laisser colorer l'échalote. Ajoutez le beurre. Salez et poivrez. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
2. Passez le tout dans une passoire fine pour éliminer les morceaux d'échalote. Ajoutez la crème et fouettez le tout.
3. Faites griller les darnes de saumon à feu vif 3 à 4 minutes de chaque côté.
4. Servez les darnes de saumon avec la sauce et éventuellement avec l'échalote émincée.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre