



Darnes de saumon

AU BEURRE

blanc crémeux

PRÉPARATION :
15 MIN



CUISON :
10 MIN



POUR
4
PERS.



INGRÉDIENTS

4 darnes de saumon

60 g de beurre coupé
en morceaux

Le jus de ½ citron

5 cl de vin blanc

1 échalote hachée finement
+ un peu pour servir

2 c. à soupe
de crème fraîche épaisse

Sel et poivre

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 de l'échalote émincée.

Astuce

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