

ESCALOPE DE SAUMON À L'INFUSION DE MOKA, NOUILLES...

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min
Température du four : 220°C (th. 7-8)

Denrées pour 4 personnes

4 escalopes de saumon, sans peau ni arête, de 130 g chaque
1 échalote finement ciselée
50 g de beurre
200 g de pâtes
1 cuillère à soupe rase de café moulu
1 dl de vin blanc sec
25 cl de crème fraîche épaisse
sel, poivre
quelques brins de ciboulette

Technique :

- Beurrer un plat allant au four, parsemer le fond avec l'échalote ciselée et le café moulu.
- Poser dessus les escalopes de saumon, saler, poivrer.
- Verser le vin blanc, couvrir d'une feuille d'aluminium, cuire au four à 220°C. pendant 10 min.
- Recueillir le fond de cuisson dans une casserole en le passant au travers une passoire fine. Faire bouillir vivement pour réduire de moitié.
- Ajouter la crème en fouettant afin d'obtenir une sauce légère, saler, poivrer.
- Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, les égoutter, les lier avec 30 g de beurre frais, les assaisonner.
- Dresser les pâtes chaudes sur des assiettes ou sur un plat, disposer par dessus les escalopes de saumon, napper d'un peu de sauce, décorer de ciboulette, servir sans attendre en présentant le reste de sauce en saucière

Jean-Pierre Dézavelle
Professeur agrégé, Chef de travaux
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch