

Brochette de saumon, fondue de poireaux au vin blanc et vinaigrette au safran

Recette pour 4 personnes



Description

Cubes de saumon frais de l'Atlantique enfilés sur une brochette de bambou saisie à la poêle et présentée sur une fondue d'émincé de poireau au vin blanc. Le tout accompagné d'une sauce vinaigrette au safran.

L'astuce du chef

Utilisez un sauvignon blanc pour la fondue de poireaux, vous obtiendrez un heureux mélange de notes acidulées beurrées.

Ingrédients

Pour la fondue de poireaux

- 3 Unité(s) Poireau
- 150 Ml Vin blanc
- 1 Unité(s) Échalote
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

Pour les brochettes de saumon

- 4 Unité(s) Pavé de saumon

- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

Pour la vinaigrette au safran

- 1 Pincée(s) Safran
- 60 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 15 Ml Moutarde de dijon

- Sel et poivre
- Beurre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez le saumon en cubes de 3 cm. Émincez le poireau. Ciselez l'échalote. Hachez les feuilles de thym.

Préparation pour la fondue de poireau au vin blanc

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive, déposez une grosse noisette de beurre et faites revenir les poireaux et l'échalote pendant 5 minutes à feu vif. Baissez le feu et ajoutez le vin blanc et le thym. Laissez mijoter jusqu'à complète évaporation du liquide. Ajoutez une noix de beurre et assaisonnez de sel et poivre.

Préparation des brochettes de saumon

Enfilez les cubes de saumon sur des pics de bambou. Assaisonnez les brochettes de sel et de poivre, puis les huiler. Saisissez-les à feu vif dans une poêle antiadhésive sur chaque côté pendant 1 minute. Vous pouvez aussi colorer les brochettes sur 2 côtés seulement et terminer la cuisson au four à 400 F pendant 2 minutes.

Préparation pour la vinaigrette au safran

Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive avec les pistils de safran puis versez le tout sur l'huile d'olive restante. Mélangez le vinaigre balsamique blanc avec la moutarde, le sel et le poivre, puis ajoutez progressivement l'huile safranée en filet.

Dressage de votre assiette

Cerclez la fondue de poireau au vin blanc au centre de l'assiette puis posez la brochette de saumon dessus. Assaisonnez le tout de vinaigrette safranée.

Bon appétit!