

Filet de saumon en robe de bacon, sauce vierge aux palourdes et écrasée de pommes de terre aux poireaux.

Recette pour 4 personnes

Description

Pavé de saumon enrobés dans du lard fumé, accompagné d'une sauce vierge aux palourdes et écrasé de pommes de terres aux poireaux et beurre salé.

Ingrédients

Pour le saumon

- 4 Pavé(s) Filet de saumon sans peau
- 16 Tranche(s) fine(s) Lard fumé
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour la sauce vierge

- 500 Gr Palourdes
- 150 Ml Huile d'olive
- 10 Brin(s) Persil
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 30 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 125 Ml Vin blanc
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour l'écrasée

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 2 Unité(s) Poireau
- 50 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Gr Beurre
- 2 Ml Noix de muscade
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Coupez les tomates en dés, hachez le persil, le thym et l'ail. Ciselez les échalotes, pressez et filtrez le jus de citron. Émincez les poireaux et les laver, coupez les rattes en rondelles.

Pour le saumon

Roulez chaque pavé dans 4 tranches de bacon, dans une poêle très légèrement huilée faire saisir des deux côtés les pavés jusqu'à ce que le bacon soit doré et croustillant. Mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin.

Pour la sauce

Dans une poêle avec de l'huile d'olive faire revenir une échalote et l'ail avec le thym, mettre les palourdes et cuire à couvert pendant 1 minute. Déglacez au vin blanc et cuire à couvert jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes. Videz les palourdes et les mélangés dans un bol avec l'autre échalote, l'huile d'olive, le jus de citron, le persil, les tomates et le vinaigre. Salez et poivrez.

Pour l'écrasée

Dans une casserole mettre les pommes de terre et couvrir d'eau froide, cuire 20 minutes après ébullition, ajoutez les poireaux et cuire 20 minutes de plus. Égouttez et remettre dans la casserole avec la crème, le beurre, sel, poivre et la muscade et écrasez le tout.

Pour le dressage

Finir la cuisson du saumon au four 8 à 10 minutes. Dans un grande assiette montez l'écrasée dans un emporte pièce, mettre de la sauce sur le côté et finir avec le pavé sur le dessus.

Bon appétit!