

MIELE VAPEUR : Fondue de poireaux, saumon vapeur, beurre blanc au fumet de poisson

Recette pour 12 Tapas

Description

Dans une assiette creuse, vous trouverez un nid de fondue de poireaux déposé au fond, dessus un morceau de saumon étuvé à la badiane.

Le tout arrosé d'une sauce crémeuse et réduction de fumet de poisson.

L'astuce du chef

Toutes sortes de poissons peuvent se prêter à cette recette. Ici la recette vous est présentée comme une entrée.

Augmentez la portion pour un plat.

Ingrédients

Fondue de poireaux

- 0.50 Unité(s) Poireau
- 50 Ml Vin blanc
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Saumon

- 2 Morceau(x) Pavé de saumon
- 2 Unité(s) Anis étoilé
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Sauce beurre blanc

- 75 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Fumet de poisson
- 125 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 125 Ml Vin blanc
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 8 Brin(s) Ciboulette
- Beurre
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four Vapeur à 212 F°**

Mise en place

Épluchez le poireau, coupez-le en bâtonnets.

Émincez l'oignon finement. Épluchez et ciselez finement les échalotes françaises.

Coupez le beurre en petits cubes.

Détaillez le saumon en cubes d'environ 3 cm de côté.

Ciselez la ciboulette finement.

La fondue de poireaux

Placez les bâtonnets de poireaux sur une plaque de cuisson vapeur trouée. Mettre dans votre four vapeur à 100°C (212°F) durant 8 minutes. À la sortie du four, faites-les revenir dans une poêle chaude avec du beurre, durant 2-3 minutes. Ajoutez le vin blanc, laissez réduire, rectifiez l'assaisonnement. Servez.

Saumon

Déposez un à un vos cubes de saumon assaisonnés dans votre insersion à vapeur. Ajoutez-y ensuite l'anis étoilé.

Placez votre plat à cuisson dans le four vapeur pour une durée de 4-5 min.

Une fois la cuisson fini déposez le sur votre assiette de service.

Sauce comme un beurre blanc

Faites revenir légèrement les échalotes avec un peu de beurre. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez le vinaigre balsamique puis laissez réduire (vous allez obtenir une purée humide d'échalote). Versez la crème, portez à ébullition et ajoutez la poudre de fumet de poisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Finitions et montage

Dans une assiette creuse, déposez proprement la julienne de poireaux au fond de l'assiette à l'aide d'une pince. Déposez dessus le morceau de saumon, arrosez généreusement de la sauce crémeuse. Déposez un morceau d'anis étoilé sur le saumon et parsemez de ciboulette ciselée avant de servir.

Bon appétit!