

Pavé de saumon, sauce bourguignonne, écrasé de pomme de terre Yukon Gold

Recette pour 4 personnes

Description

Pavé de saumon garni de la garniture classique bourguignonne: oignons perlés, champignons et lardons dans une sauce au vin rouge.

L'astuce du chef

Pour réaliser cette recette en gourmets pressés, utilisez des pommes de terre pré-cuites.

Ingrédients

Pour le pavé de saumon, sauce bourguignonne

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 12 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 1 Pincée(s) Sucre
- 200 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Lard fumé
- 15 Ml Farine
- 15 Ml Beurre
- 180 Ml Vin rouge
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Laurier

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour l'écrasé de pommes de terre Yukon Gold

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 45 Gr Beurre
- 45 Ml Lait
- 15 Brin(s) Ciboulette

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Coupez les champignons de Paris en 4. Coupez le lard fumé en lardons. Ciselez la ciboulette. Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes réguliers.

Préparation de l'écrasé de pommes de terre

Mettre les cubes de pommes de terre à cuire dans de l'eau salée froide, amenez à ébullition et cuire environ 15 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, bien les égoutter, puis les écraser et ajouter le beurre, le lait et la ciboulette. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation du saumon sauce bourguignonne

Dans une cocotte, faites suer les oignons grelots pendant 3 min avec un petit filet d'huile d'olive, le beurre, une pincée de sel et le sucre pour qu'ils caramélisent. Ajoutez les lardons, les champignons, le thym et le laurier et cuire durant 2 min. Singez avec la farine et cuire quelques instants, puis ajouter le vin et le fumet de poisson. Laissez cuire à frémissements jusqu'à ce qu'elle nappe le dos

d'une cuillère. Assaisonnez de sel et poivre. Pendant ce temps, assaisonnez le saumon de sel et poivre et faites-le saisir côté peau dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Une fois la peau colorée, placez les pavés sur une plaque de cuisson, côté peau sur le dessus. Terminez la cuisson au four 4 à 6 min.

Dressage

Cerclez l'écrasée sur une assiette plate, puis déposer le pavé de saumon à côté. Napper généreusement le tout de sauce bourguignonne.

Bon appétit!