

Pannequets de saumon en feuilles de riz

Les ingrédients pour 2 personnes

2 pavés de saumon de 150 g
4 feuilles de riz
1 carotte
1 poireau
10 cl de crème liquide
5 cl de Noilly
5 cl de vin blanc sec
1/2 c à c de fumet de poisson en poudre
un peu de jus de citron
Baies roses
Ciboulette
Coriandre

Faire mariner les pavés de saumon dans le Noilly et le vin blanc 1 h en les retournant de temps en temps.

Tailler la carotte et le blanc de poireau en julienne et les faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre. Compter 3 à 4 mn. Assaisonner et ajouter la coriandre et la ciboulette ciselées.

Poser un pavé de saumon égoutté sur une feuille de riz humidifiée. Mettre la moitié de la julienne de légumes sur le saumon. Fermer la feuille de riz et en mettre une deuxième sur le dessus et former un paquet. Faire le deuxième pannequet et les bêtigeonner de beurre fondu.

Mettre sur une plaque à four et cuire à 200–210° pendant 10–15 mn.

Pendant ce temps mettre la marinade dans une casserole. Faire bouillir et ajouter le fumet de poisson en poudre et la crème liquide. Faire réduire, assaisonner et ajouter un trait de jus de citron. Goûter pour vérifier l'assaisonnement.

Servir les pannequets avec la sauce et parsemer de baies roses concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>