

Pavés de saumon sauce tarama



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 pavés de saumon épais avec la peau

600 g de brocolis (un peu plus)

200 g de tarama

30 cl de crème liquide

40 g d'amandes effilées

20 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Faire griller les amandes à sec dans une poêle antiadhésive. Nettoyer les brocolis et détacher les bouquets. Les cuire à la vapeur 10 à 12 mn suivant leur grosseur.

Dans une grande poêle faire fondre le beurre et y mettre les pavés de saumon côté peau contre la poêle. Les cuire à feu vif 3 mn , puis mettre un couvercle ou une feuille d'aluminium et cuire encore 4 mn environ en baissant le feu.

Pendant ce temps faire chauffer la crème dans une petite casserole et lorsqu'elle est chaude mais non bouillante y ajouter le tarama et remuer sur feu doux pour obtenir une sauce homogène.

Disposer les pavés de saumon dans les assiettes, saler légèrement et poivrer, ajouter les brocolis et parsemer d'amandes grillées. Ajouter la sauce et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Saint-Véran (blanc de Bourgogne) ou un Quincy blanc de Loire)

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>