

Saumon façon Rossini, sauce aux airelles



Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon de 140-150 chacun

4 escalopes de foie gras frais de 50 g

150 g d'airelles

2 c à s de sauce teriyaki

2 c à s de vinaigre balsamique

1 c à s de porto

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre de Setchouan

Dans une poêle antiadhésive faire chauffer l'huile et y mettre les pavés de saumon à dorer à feu moyen 2 mn de chaque côté. Saler légèrement en fin de cuisson. Retirer les pavés de la poêle et les conserver au chaud sous une feuille d'aluminium.

Dans la même poêle mettre le vinaigre balsamique et le porto et faire légèrement à feu vif, baisser le feu ajouter la sauce teriyaki et les airelles. Laisser frémir 2 mn. Dans le même temps faire poêler les escalopes de foie gras dans une poêle antiadhésive 1 petite mn de chaque côté.

Pour le service mettre un pavé de saumon dans l'assiette, poser dessus une escalope de foie gras et assaisonner de sel et poivre de Setchouan, verser autour la sauce aux airelles. Accompagner de pommes de terre cuites à l'eau, bien égouttées et écrasées à la fourchette avec de l'huile d'olive ou du beurre salé.

Vin conseillé : un Chateauneuf-du-Pape rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>