



Les plats principaux

Saumon rôti avec poireau et grenailles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saumon (filets)
4 tiges de poireau (en anneaux)
800 grammes grenailles
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais + extra pour garnir)
150 millilitres de bière blanche (Hoegaarden)
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 feuilles de laurier
2 brins de romarin
noix de muscade
2 gousses d'ail
poivre
sel

Pour la sauce

100 millilitres de bière blanche (Hoegaarden)
150 grammes de beurre (froid)
1 échalote (émincée finement)
100 millilitres de crème

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les grenailles en deux et aspergez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez puis disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Placez les branchettes de romarin et l'ail entre les pommes de terre et enfournez 30 minutes. Retournez-les à mi-cuisson.

Portez l'échalote à ébullition dans 100 ml de bière et laissez réduire de moitié. Ajoutez ensuite la crème et laissez de nouveau réduire de moitié. Salez et poivrez. Incorporez-y des noix de beurre froid et tenez la sauce chaude.

Étuvez les anneaux de poireau 5 minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez le thym et le laurier. Déglacez avec le reste de bière et laissez mijoter 5 minutes. Assaisonnez avec jus de citron, noix de muscade, poivre & sel.

Rôtissez les filets de saumon 3 minutes de chaque côté dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Répartissez les poireaux sur les assiettes avec un filet de saumon par-dessus. Versez de la sauce dessus et décorez d'un peu de thym. Servez les grenailles rôties en accompagnement.

Ustensiles de cuisine

Four

