

Nage de saumon au curry

Une création sur le pouce pas mal du tout.

Composition
pour 4 personnes

4 pavés de saumon
200 g de crevettes roses
4 petits oignons blancs
20 cl de vin blanc
35 cl de fumet de poisson
1 c. à soupe de curry
4 c. à soupe de crème liquide
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
Ciboulette
Beurre

Ustensiles : 1 couteau, 1 sauteuse, 1 verre doseur, 1 cuillère à soupe



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Peler les oignons et les couper grossièrement.

Faire fondre un peu de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les morceaux d'oignon. Quand ils sont devenus translucides, les mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson. Porter à ébullition et faire réduire aux 2/3.

Retirer la peau des pavés de saumon et les couper en gros dés.

Ajouter le curry dans la sauteuse, mélanger puis mettre les dés de saumon à cuire pendant une dizaine de minutes.

Décortiquer les crevettes et les ajouter au poisson, puis verser la crème liquide et faire chauffer sans ébullition pendant 2 minutes.

Prélever le poisson, les crevettes et les oignons à l'aide d'une écumoire et les déposer dans les assiettes de service, arroser largement de sauce.

Ciseler la ciboulette et en parsemer la nage.

Servir accompagné de riz basmati.