

## **SAUMON A L'OSEILLE CUIT A BASSE TEMPERATURE ET PAPPARDELLE**



### **Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 17 mn (2 + 12 + 3)**

### **Pour 4 personnes:**

4 filets de saumon avec peau  
1 vingtaine de feuilles d'oseille  
1 échalote émincée finement  
2 càs de vin blanc + 1 noisette de beurre  
15 cl de crème liquide  
QS de pappardelle pour 4  
Sel et poivre et un peu d'huile d'olive

### **Le poisson:**

Préchauffer le four à 50° en chaleur traditionnelle avec le plat (vide) qui servira à la cuisson.  
Faire revenir le filet de saumon côté peau 2 minutes dans une poêle très chaude.  
Poser les filets dans le plat chauffé pendant le préchauffage, remettre le plat au four et laisser cuire à 50° pendant 12 minutes. Saler et poivrer seulement quand le poisson est cuit pour qu'il ne rende pas son eau. Réserver.

### **Les pâtes:**

Laver et essuyer les feuilles d'oseille. Les sécher soigneusement avant de les ciseler. Réserver.  
Porter une grande casserole d'eau bouillante à ébullition, saler juste avant d'y mettre les pâtes à cuire.  
Pendant la cuisson des pappardelle, faire fondre l'échalote à feu doux, dès qu'elle est transparente, couvrir avec le vin blanc, le faire bouillir quelques secondes avant de verser la crème. Lorsque la crème bout, jeter l'oseille ciselée en en réservant 4 càc. Donner un bouillon, saler et poivrer, réserver.  
Egoutter les pâtes, les mélanger à la crème d'oseille avant de dresser les assiettes.

### **Dressage:**

Dans des assiettes creuses de préférence, disposer vos pappardelle en les tournant à l'aide d'une grande fourchette. Après avoir enlevé la peau du saumon, le détacher le saumon en "feuilles" épaisses et le disposer sur les pâtes, parsemer d'un peu d'oseille crue.