

## SAUMON AUX CHAMPIGNONS



### **Ingrédients :**

- 2 filets de saumon
- 30 g d'huile d'olive
- 130 g d'échalotes
- 400 g de champignons
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 300 g de vin blanc sec
- sel, poivre

### **Préparation :**

- mettre dans le bol, les échalotes et mixer 5 secondes à vitesse 6
- racler les bords avec une spatule puis ajouter l'huile d'olive et régler 5 minutes à 100° à vitesse 1
- ajouter les champignons émincés et le vin blanc et régler 5 secondes, sens inverse, vitesse 2
- positionner le varoma sur le bol, puis placer les filets de saumon sur le plateau et régler 20 minutes température varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie réserver le poisson au chaud
- puis passer le bouillon du bol à l'aide du panier cuisson, réserver les champignons au chaud et verser de nouveau le bouillon dans le bol
- ajouter le crème fraîche, saler, poivrer et mixer 10 secondes à vitesse 8
- dresser ensuite les assiettes, servir avec du riz basmati

### **Commentaire :**

- la sauce étant trop liquide à mon goût, j'ai ajouté du sauceline et régler 4 minutes à 100 ° vitesse 3

**THERMOMINOUX 2012**

<http://thermominoux.over-blog.com>