

PAVES DE SAUMON SAUCE A LA VANILLE BOURBON



Ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 800 g d'eau
- 1 c à c de gros sel
- poivre du moulin

- pour la sauce vanille :
 - 1 échalote
 - 10 g de beurre
 - 50 g de vin blanc sec
 - 1 c à c de fond de veau déshydraté
 - 300 g de crème
 - 1 gousse de vanille

Préparation :

- disposer les pavés de saumon dans le plateau du varoma
- mettre dans le bol, l'eau et le sel et placer le varoma sans le plateau contenant le saumon et programmer 15 minutes température varoma vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, placer le plateau contenant le saumon et programmer 20 minutes température varoma vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, réserver le varoma, puis vider le bol
- préparation de la sauce vanille:
 - mettre dans le bol, l'échalote et mixer 5 secondes à vitesse 5
 - à l'arrêt de la minuterie, racler les bords à l'aide d'une spatule puis ajouter le beurre et faire revenir pendant 5 minutes à 100° vitesse 2
 - puis, ajouter le vin blanc et le fond de veau et régler 10 minutes à température varoma vitesse 2 en ôtant le gobelet
 - pendant ce temps, couper la gousse de vanille en deux dans la longueur, prélever les grains de vanille en raclant la demi-gousse à l'aide d'un couteau
 - à l'arrêt de la minuterie, ajouter les grains de vanille avec les demi gosses et la crème et programmer 6 minutes à 90° vitesse 1
 - puis retirer les demi-gosses de vanille et mixer 1 minute à vitesse 5 afin d'obtenir une sauce légère et bulleuse
 - dresser les assiettes et servir aussitôt

THERMOMINOUX 2013

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