

SURPRISES DE SAUMON AUX POIREAUX

Ingrédients

2 échalotes

30 g de céleri branche (j'avais du céleri boule)

1 petit bouquet de persil

20 g de beurre

50 g de Vermouth (j'ai mis du vin blanc sec)

250 g d'eau.

200 g de blancs de poireaux

200 g de pomme de terre coupée en dés

4 darnes de saumon ou des filets de poisson blanc (environ 150 g chacun)

1 petite cuillère de sel

Poivre

40 g de crème fraîche épaisse à 30%

10 g de farine

1 cuillère à café de fumet de poisson

Préparation

Mettre les échalotes, le céleri, et le persil dans le bol du robot, et mixer **5 sec/ vitesse 5**.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et rissoler **5 mn/Varoma/vitesse 1**

Ajouter le vermouth (vin blanc pour moi) et l'eau.

Mettre les blancs de poireaux coupés en tronçons de 1 cm dans le panier de cuisson et insérer ce dernier dans le bol. J'ai ajouté des pommes de terre coupées en cube.

Déposer le poisson, salés et poivrés, sur le plateau vapeur, mettre en place le varoma, puis cuire à la vapeur **15 à 20 mn /VAROMA/vitesse 1**. (J'ai du mettre plus car mon poisson assez épais et congelé, décongelé le avant)

A la sonnerie, retirer le varoma et le panier de cuisson, et maintenir au chaud pendant la préparation de la sauce.

Mettre la crème fraîche, la farine et le fumet de poisson dans le bol, cuire 3 mn/100° /Vitesse 3 puis mixer 10 secondes /vitesse 10

Dresser le poisson avec les poireaux et les pommes de terre sur un plat de service, napper de sauce et servir sans attendre.