

Fondue de saumon aux agrumes

Ingrédients pour : 6 Personne(s)

1 kg de filet de saumon sans peau

1,5 l de court bouillon (à partir d'un sachet)

1 citron jaune, 1 citron vert, 1 orange

60 g de pignons

3 oeufs durs

1 cuil à soupe de moutarde

2 cuil à soupe de crème épaisse

8 cl d'huile

2 cuil à soupe de vinaigre de vin blanc

2 cuil à soupe d'estragon ciselé

1 échalote

Sel, poivre du moulin

Préparation de la recette :

Détailler le saumon en cubes, mettre au frais dans un saladier. Prélever le zeste des trois agrumes avec un couteau économe et les tailler en filaments. Presser et rassembler le jus des agrumes, ajouter les zestes et verser dans le saladier avec les cubes de saumon. Mélanger et garder au frais jusqu'au moment de servir.

Pour la sauce :

Mélanger dans un bol les jaunes des oeufs durs écrasés, la moutarde, sel et poivre. Ajouter la crème puis fouetter en incorporant l'huile.

Incorporer le vinaigre, l'échalote hachée et l'estragon, enfin les blancs d'oeufs durs hachés et les pignons concassés. Vérifier l'assaisonnement.

Porter le court bouillon à ébullition dans un caquelon à fondue et le maintenir à frémissement.

Présenter le saumon mariné et la sauce dans des bols.

Chaque convive fera cuire du saumon au bout d'une pique dans le court bouillon. Déguster avec la sauce et des pommes vapeur.

Conseils Vous pouvez utiliser des sauces toutes prêtes du commerce si vous manquez de temps (tartare, mayonnaise etc...) Mais c'est meilleur « fait maison » n'est-ce pas ?