

Tagliatelles au Saumon et Asperges

Recettes pour 4 personnes

Ingrédients :

1 Boîte de fumet de poissons en poudre (90gr) ou du fumet fait maison.

Crème liquide : 50 cl

Filets de saumon : 4

Beurre : 100 gr

Jus de citron : un entier (non traité)

Tagliatelles : 1 grand paquet

1 botte d'asperges vertes

Epluchez les asperges, puis raccourcissez les tiges. Coupez les pointes et les mettre de côté. Tronçonnez le reste en morceaux de 2 cm.

Portez à ébullition un bouillon de volaille ou de légumes. Ajoutez les tronçons d'asperges et faites bouillir 5 mn. Complétez par les pointes et cuisez entre 5 à 10 mn de plus. (vérifiez les asperges durant la cuisson, car le temps de cuisson dépend aussi de la grosseur de vos asperges). Otez les asperges à l'écumoire, réservez (je conserve le bouillon pour me faire un potage ultérieurement).

Versez 1 litre d'eau dans une casserole.

Délayez 1 boîte de fumet de poisson et le jus d'un citron, puis rajouter le reste du citron pressé dans le fumet.

Laissez cuire à feu moyen jusqu'à réduction de moitié (au bout de 10 mn je fais pocher les filets de saumon dans le fumet et je les sors délicatement quand j'estime qu'ils sont à point). Continuer la réduction du fumet.

Sortir les morceaux de citron du fumet.

Ensuite versez la crème et laissez encore réduire à feu très moyen (20mn).

Incorporez hors-feux le beurre coupé en morceaux et liez avec le fouet.

Remettez sur feu doux, ajoutez les filets émiettés et les asperges en remuant de temps en temps, très délicatement entre 5 à 10 mn (le temps de bien réchauffer la sauce).

Servez avec des tagliatelles.