

TAGLIATELLES AU SAUMON

Recettes pour 3 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 : 150 gr

1 citron (non traité)

Œufs de lompe noirs

Œufs de lompe rouges

Tagliatelles : 1 grand paquet

Versez 1 litre d'eau dans une casserole.

Délayez 1 boîte de fumet de poisson et le citron coupé en quartier.

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 que les filets 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 (15mn).

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

Remettre sur feu doux, ajouté les filets coupés en morceaux en remuant de temps en temps, très délicatement pendant 3 mn (le temps de bien réchauffer la sauce suite à l'ajout des filets de saumon).

Préparation des assiettes et suggestion :

Garnir une assiette de pâtes. Versez la sauce sur les pâtes. Disposez des petits tas d'œufs de lompe rouges et noirs sur les pâtes.

2 ou 3 tomates cerise autour des pâtes si vous en avez.

On peut aussi décorer l'assiette d'un petit filet de rouget et 2 noix de St Jacques grillés que l'on dispose à côté des pâtes.

Ou encore 2 petites bouchées de pâte feuilletée en forme de poisson, que je comble avec un peu de sauce ou une petite timbale d'épinard à la crème.