

Escalopes de saumon au Monbazillac

Préparation :30mn Cuisson :20mn Recette facile Prix modéré

Pour 4 personnes

4 escalopes de saumon frais
2 carottes
2 cèpes (ou autres champignons)
4 échalotes
30cl de Monbazillac (ou de vin doux) on peut aussi utiliser 1 vin blanc sec
10cl de fumet de poisson
20cl de crème
50g de beurre
1 cuil à soupe de fines herbes
Sel Poivre de Cayenne

Technique

1-Eplucher, laver les carottes et les tailler en bâtonnets. Les cuire dans une petite casserole avec un peu d'eau, un peu de beurre, une pincée de sucre et de sel
2-Nettoyer les cèpes (ou les autres champignons)et les tailler en petits dés. Les faire fondre dans une casserole avec une pointe d'échalote et 1 cuil à café de fines herbes.
3-Ouvrir les escalopes de saumon en 2. Les fourrer de hachis de cèpes (ou de champignons). Saler poivrer. Beurrer un plat à gratin, parsemer d'échalotes hachées et disposer les escalopes.
4-Mouiller avec le fumet et le vin. Couvrir de papier sulfurisé beurré Faire cuire au four à 180°(th 6) pendant 15mn. Retirer le saumon du plat.
5-Verser le jus de cuisson dans une casserole et le faire réduire des 2/3 à feu vif. Ajouter la crème et laisser cuire quelques minutes. Monter avec le beurre (ajouter des morceaux de beurre et incorporer avec un fouet). Passer la sauce au chinois ou au tamis et ajouter le reste de fines herbes
6-Disposer le saumon sur des assiettes, napper de sauce tout autour et parsemer de petites carottes. Servir bien chaud.

Petits cornets aux amandes

Pour environ 40 cornets :

Pour la pâte :

250 g de farine, 1 pincée de levure chimique,
75 g de sucre, 1 jaune d'œuf, 3 cuillérées à spe de liqueur d'orange,
125 g de beurre mou

Pour la farce :

1 œuf, 200g de pâte d'amande brute,
40 g de sucre glace, 80g d'amandes hachées, 1 cuillérée à soupe de crème fluide.

Pétrir les ingrédients de la pâte en une pâte lisse, envelopper dans du papier alimentaire et mettre 30 mn au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 200°. Graisser la tôle. Abaisser la pâte sur un peu de farine sur 3 mm d'épaisseur. Découper des ronds à l'emporte -pièce (5 cm de diamètre).

Séparer le blanc du jaune d'œuf. Pétrir le blanc d'oeuf, la pâte d'amandes, le sucre glace et 50 g d'amandes.

Délayer le jaune d'œuf et la crème, en badigeonner les ronds. Déposer un peu de pâte d'amande sur chaque milieu.

Rabattre les bords sur 3 côtés, presser ensemble. Parsemer avec le reste d'amande. Cuire sur la tôle environ 10 mn.

(une recette de Marie-Claude Muhr)