



MINUTE DE SAUMON À LA BLANCHE DE CHAMBLY, BETTE À CARDE SAUTÉE AUX LARDONS

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 filet de saumon de 600 g
- Beurre blanc
- 1 échalote française
- 100 ml de crème 35%
- 75 ml de bière Blanche de Chambly
- 50 g de beurre
- 25 g de beurre pour la plaque de cuisson
- Q.S. sel et poivre
- 400 g de bette à carde
- 50 g de lardon

- Herbes pour le décor

MÉTHODE :

Tailler la bette à carde en bâtonnets et blanchir à l'eau bouillante salée 5 minutes. Refroidir et réserver.

Tailler le saumon en escalopes de 1,5 cm d'épaisseur et déposer sur une plaque beurrée. Assaisonner de sel et de poivre et réserver. Chauffer votre four avec l'élément du haut pour griller.

Faire la sauce au beurre dans un sautoir. Suer l'échalote et déglacer à la Blanche de Chambly. Réduire légèrement et ajouter la crème. Réduire encore de 1/3. Retirer du feu et monter la sauce au beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Dans un poêlon, sauter les lardons et ajouter la bette à carde blanchie.

Mettre au four le saumon et cuire une minute.

MONTAGE :

Dresser le saumon sur un nid de bette à carde et ajouter un cordon de beurre blanc à la Blanche. Décorer d'herbes fraîches.

Steve Pratte

Chef propriétaire

Pratte Cuisine

Saint-Césaire. Téléphone : (514) 757-0543