



PAVÉ SAUMON RÔTI, POIREAUX ET SAUCE AU BORDEAUX

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le saumon avec du poireau et une sauce au bordeaux vous transportera dans un autre monde.

Ingrédients:

- 4 pavés de saumon de 150g chacun.
- 1kg de blancs de poireaux
- 100g de beurre
- 120g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 400ml de bordeaux supérieur
- 300ml de fond de veau lié
- thym
- huile d'olive
- un peu de vert de poireau pour frire





Réalisation:

Laver et désarêter les pavés de saumon. Laver et nettoyer les blancs de poireaux et les couper en rondelles. Éplucher les échalotes et les ciseler. Le vert de poireau, quant à lui, sera émincé finement. Dans un sautoir, faire revenir les échalotes au beurre. Ajouter la gousse d'ail, verser le vin rouge (Bordeaux) et cuire pendant 20 minutes. Ajouter le fond de veau et cuire à nouveau 15 minutes. Passer à la passoire étamine le contenu de la casserole pour en extraire uniquement le jus et incorporer progressivement le beurre sur feu doux.

Mettre dans une casserole le poireau avec du beurre et cuire 25 minutes doucement à couvert. Assaisonner en cours de cuisson de sel fin et poivre du moulin. Réserver au chaud. Frire la julienne de poireau dans une huile de tournesol à 180°C. Egoutter sur du papier absorbant et assaisonner de sel fin. Dans une poêle, sur feu moyen, mettre de l'huile d'olive. Déposer côté peau les pavés de saumon bien éponnés. Cuire pendant 15 minutes à feu doux. Retourner les pavés de saumon et laisser cuire encore 5 minutes. Le saumon se mange légèrement rosé à cœur. Dans une assiette, dresser le lit de poireaux chaud, poser dessus le pavé de saumon. Verser un filet de sauce autour du saumon et disposer le poireau frit.