



## Pavé de saumon au endives rôties

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

La saumon et la rencontre des endives.

### Ingrédients:

- 4 pavés de saumon de Norvège de 180 à 200g chacun
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 4 à 6 endives
- 1 blanc de poireau
- 400ml de fumet de poisson
- 4 gousses d'ail
- sel et poivre du moulin
- graines de pavot
- 10g de sucre en poudre
- huile d'olive
- 20g de beurre

**Recette pour: 4 personnes**



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



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



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



## Réalisation:

Préparer votre saumon en ôtant les arrêtes et la peau. Le laver et le réserver au réfrigérateur en prenant soin de mettre un film étirable dessus. Laver les carottes une fois épluchées, puis les couper en petits cubes. Prendre le blanc de poireaux, le laver et l'émincer finement. Pour la branche de céleri, il faut juste ôter à l'aide d'un couteau les filaments en tirant dessus. Une fois cette opération réalisée, couper le céleri en petits morceaux. Couper les endives en deux et ôter le cœur de la base des endives, qui est très amer à la cuisson. Dans une casserole, réaliser un fumet de poisson. Porter à ébullition et réserver.

Dans un sautoir pouvant aller au four, mettre du beurre et de l'huile d'olive. Faire revenir doucement les carottes, le céleri et le blanc de poireau. Au bout de 10 minutes, assaisonner puis verser le fumet de poisson et ajouter les gousses d'ail en chemise (non épluchées). Porter à ébullition et disposer les demi-endives dans le sautoir, assaisonner avec une pincée de sucre en poudre et recouvrir d'un papier de cuisson.

Cuire au four 160°C pendant environ 35 minutes. Après cuisson, sortir le sautoir du four et ajouter les pavés de saumon. Ajouter dessus des graines de pavot bleu et assaisonner. Remettre le papier de cuisson sur le saumon et cuire au four 15 minutes toujours à 160°C.

Dresser en mettant dans le fond des assiettes les endives (3 ou 4), un peu de brunoise de légumes avec un peu de jus. Déposer délicatement dessus les pavés de saumon et décorer avec une branche d'aneth ou de fenouil et les gousses d'ail.