



Poissons

Pavé de saumon au beurre de framboise



26 min 10 min 16 min **0** **567**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du saumon au beurre de framboise

- 1 Parer et laver les pavés, réserver.
- 2 Éplucher et ciseler l'échalote.
- 3 Dans une casserole, verser le vinaigre de framboise, le vin blanc, et l'échalote.
- 4 Porter à ébullition et faire réduire de moitié.
- 5 Ajouter la crème, porter de nouveau à ébullition. Hors du feu, monter la sauce au beurre à l'aide d'un fouet.
- 6 Réserver au chaud.
- 7 Dans une poêle anti-adhésive, saisir les pavés côté peau, laisser cuire à couvert environ 3 minutes.
- 8 Retourner les pavés et laisser cuire 3 minutes.
- 9 Les pavés doivent être légèrement rosés.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser les pavés dans des assiettes, napper le tour avec la sauce.
- 2 Disposer quelques framboises dans l'assiette et servir aussitôt.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon

4 Pavé(s) de saumon

Ingrédients pour le beurre de framboise

1 Echalote(s)
5 cl Vinaigre de Framboise
10 cl Vin blanc
10 cl Crème liquide (fleurette)
100 g Beurre

Ingrédients pour le dressage

16 Framboise