

Pavés de saumon grillés à l'oseille

pour 4 personnes

préparation : 25 mn

cuisson : 25 mn

coût : moyen

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 300g d'oseille
- 6 pommes de terre (roseval, charlotte)
- 30cl de crème fraîche
- 10cl de vin blanc sec
- 15g de beurre doux
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 3 feuilles de laurier, 4 brins de cerfeuil, 8 brins de ciboulette
- 1 c.à s. d'huile, sel, poivre

Lavez et essorez l'oseille, équeutez-la et hachez-la grossièrement. Pelez et émincez l'ail et l'échalote. Pelez et rincez les pommes de terre. Plongez-les dans une grande casserole d'eau froide salée avec la feuille de laurier. Portez à ébullition et laissez cuire 20 mn.

Entre-temps, faites fondre l'ail et l'échalote avec le beurre. Ajoutez l'oseille et faites réduire 5 mn. Versez le vin et la crème, salez et poivrez et mélangez. Mixez finement, gardez au chaud.

Salez et poivrez les pavés de saumon. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-les cuire 3 à 4 mn sur une seule face.

Égouttez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et répartissez-les sur les assiettes. Versez la sauce à l'oseille et ajoutez le saumon. Décorez de ciboulette et de cerfeuil ciselé.