

Pavé de saumon à la Blanche de Chambly, compote de poireaux, poêlée de poivrons au beurre

Recette pour 4 personnes

Description

Saumon sucré salé en cuisson lente servi sur un nid de poireaux en compotée et une brunoise de poivrons trois couleurs juste poêlée au beurre.

L'astuce du chef

Les durées des cuissons varient toujours en fonction de la taille des aliments et de leur température au moment de la cuisson.

Ingrédients

Pavé de saumon à la Blanche de Chambly

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 1 Unité(s) Échalote française
- 150 Ml Bière blanche de chambly
- 50 Ml Sauce soya
- 50 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Gr Sirop d'érable
- 40 Gr Moutarde à l'ancienne maille
- 25 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Compote de poireaux

- 4 Unité(s) Poireau
- 75 Gr Beurre
- 200 Ml Bière blanche de chambly
- 1 Unité(s) Échalote française
- 3 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Poêlée de poivrons au beurre

- 50 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 1 Unité(s) Citron
- 3 Unité(s) Oignon vert

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **260 F°**

Mise en place

Ciselez les échalottes françaises.

Coupez les oignons verts en biseau.

Taillez les poireaux en lanières.

Effeuillez le thym.

Zestez et pressez le citron.

Coupez les poivrons en brunoise.

Pavé de saumon à la Blanche de Chambly

Placez les pavés de saumon dans un plat allant au four puis versez dessus le mélange préalablement fait avec la moutarde, la sauce soya, l'huile d'olive, le sirop d'érable et la crème. Versez la bière par dessus puis nappez de crème, finissez avec les échalotes françaises et du poivre du moulin. Cuisez à 260°F environ 25 minutes.

Compote de poireaux

Dans une petite marmite, mettez un filet d'huile d'olive et une noix de beurre puis faites-y suer l'échalote française et les poireaux, ajoutez le thym et une pincée de sel, mouillez avec la bière.

Cuire à feu doux et à couvert environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les poireaux deviennent tendres et fondants.

Rectifiez l'assaisonnement.

Poêlée de poivrons au beurre

Dans une grande poêle à feu vif, faites mousser le beurre puis faites-y sauter la brunoise de piments quelques minutes, assurez-vous de garder du croustillant. Finissez avec le jus et le zeste de citron, ainsi que les oignons verts. Rectifiez l'assaisonnement.

Montage de l'assiette

Déposez au centre de l'assiette un nid de poireaux, placez un pavé de saumon sur le dessus, nappez avec le jus de cuisson puis déposez harmonieusement la brunoise de poivrons ici et là dans l'assiette.

Bon appétit!