

# Saumon et petits légumes en verrine cuit instantanément à la crème de safran

Recette pour 24 Tapas

## Description

Julienne de légumes cuits au beurre, accompagnée d'un morceau de filet de saumon cuit par une crème de safran bouillante.

## Ingrédients

### Pour la verrine

- 360 Gr Filet de saumon sans peau
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 150 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35%
- 5 Ml Safran
- 2 Unité(s) Échalote
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 50 Gr Beurre
  
- Sel et poivre
- Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour la mise en place

Pelez les carottes et coupez-les en tronçons de 5 centimètres, coupez les courgettes en tronçons de 5 centimètres et coupez les 4 côtés en laissant le centre de côté.

Coupez les poireaux en deux et lavez-les. Coupez-les en tronçons de 5 centimètres.

Taillez tous les légumes en cubes. Coupez le saumon en cubes de 2 cm sur 2 cm. Ciselez les échalotes, ciselez la ciboulette.

### Pour les légumes

Dans une grande poêle chaude avec le beurre, faites revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Salez et poivrez.

### Pour le saumon

Dans une petite casserole, faites suer les échalotes, déglacez au vin blanc, ajoutez le safran et laissez réduire aux 3/4. Ajoutez la crème et laissez cuire à frémissement pendant 4 à 6 minutes.

Pour le dressage

Dans 24 verrines, mettez une cuillère à table de légumes, posez le saumon sur le dessus et versez la crème bien chaude sur le saumon. Décorez avec la ciboulette.

**Bon appétit!**