

SAUMON FRAIS FARCI À L'OSEILLE

Octobre 2006 (Révisé en juin 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 saumon frais de 1,8 Kg
- ★ 250 g d'oseille fraîche
- ★ 25 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Presse-citron, Saladier, Casserole, Plat à four

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 30,40 € (Soit 5,07 € par personne)



Recette :

Brosser le saumon sous l'eau courante et bien nettoyer l'intérieur, le rincer abondamment, l'égoutter sur du papier absorbant et l'essuyer. Extraire le jus du citron. Peler les échalotes, la gousse d'ail, hacher le tout finement. Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes. Éliminer les tiges de l'oseille, hacher les feuilles et les placer dans un saladier. Ajouter échalote et ail hachés, la crème fraîche, la moitié du thym, le cognac, le jus du citron, saler, poivrer. Mélanger le tout intimement, en farcir le poisson et recoudre avec de la ficelle alimentaire.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Placer une grande feuille d'aluminium dans le plat à four, déposer le poisson dessus, l'arroser de beurre fondu, émietter le thym restant, saler, poivrer. Rabattre le papier aluminium et enfermer entièrement le saumon. Mettre à four chaud pour 25 minutes en le retournant à mi-cuisson. Accompagner avec du riz blanc ou des tagliatelles fraîches.

i Les feuilles d'**oseille** contiennent de l'acide oxalique ce qui est déconseillé aux personnes souffrant de calculs, de problèmes rénaux.

Boisson :

Un Savennières ou un Reuilly blanc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.