

Saumon à l'unilatérale et sa fondue de poireaux

Dans une poêle préalablement huilée disposer une feuille d'aluminium et huiler de nouveau

Assaisonner les filets de saumon crus avec du sel et du poivre

Ajouter le saumon une fois la poêle chaude de façon à le saisir et couvrir. Laisser cuire environ 10 minutes, le saumon doit être beige

Couper le poireau en longueur de la partie verte vers le blanc en laissant 2 cm, le retourner d'un quart de tour et répéter l'opération
Émincer le poireau et les échalotes finement

Dans une casserole mettre un petit morceau de beurre, ajouter les échalotes puis les poireaux

Cuire jusqu'à ce que le tout soit bien fondu, environ 20 minutes.

Ajouter moutarde et crème fraîche et mélanger.

Bonne dégustation