



Saumon à l'angevine

mercredi 13 décembre 2017, par [Marc Heilig](#)

Pour 6 personnes. Préparation : 1 h. Cuisson : 1h 15

Ingrédients

un petit saumon (1,5 kg environ)
250 g de petits champignons de Paris
1 citron
1 cuiller à soupe de sucre en poudre
50 g de beurre
50 g de farine
1 verre de vin d'Anjou sec
2 dl de crème épaisse
200 g d'oignons grelots
persil, sel, poivre

Pour le court-bouillon :

2 l d'eau
75 cl de vin blanc
1 bouquet garni [1]
1 oignon piqué d'un clou de girofle
sel, poivre



Préparation

Mettre les ingrédients du court-bouillon dans l'eau. Faire bouillir 30 mn puis laisser refroidir.

Placer le saumon [2] sur la grille d'une poissonnière. Le recouvrir entièrement avec le court-bouillon et le faire pocher avec le citron coupé en rondelles. Pendant ce temps, allumer le four th. 4.

Éplucher les oignons sans les blesser. Les mettre dans une petite casserole avec le beurre et le sucre. Couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire doucement à découvert jusqu'à l'évaporation complète du liquide. Laisser brunir le fond de cuisson et rouler les oignons dans ce glaçage.

Laver rapidement les champignons, couper la partie sableuse du pied et les faire revenir à la poêle.

Lorsqu'il est cuit, soulever la grille pour égoutter le saumon. En retirer la peau et le faire glisser sur un plat long. Arroser d'une louche de court-bouillon et tenir au chaud dans le four tiède.

Préparer la sauce. Réduire des deux tiers 1 l du court-bouillon. Faire un roux blanc avec le beurre et la farine [3]. Mouiller avec la réduction, ajouter le vin d'Anjou et laisser cuire 10 mn à petit feu. Incorporer alors la crème et poursuivre la cuisson une minute. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Retirer le saumon du four ; l'égoutter délicatement. Disposer autour les oignons glacés et les champignons. Napper avec la sauce et parsemer de persil haché. Servir avec un bon vin d'Anjou sec ou un Arbois blanc.

Notes

[1] Persil, thym, laurier. On peut ajouter des rondelles de carotte et de poireau, vert y compris.

[2] Nettoyé et vidé, mais pas écaillé.

[3] Mélanger à feu doux beurre et farine et laisser cuire 3 mn sans faire colorer en remuant à la cuiller en bois.