



Roulades de saumon à la duxelles de champignon, sauce crème à l'aneth

Pour 4 personnes

250 g (1/2 livre) champignons
30 ml (2 c. table) échalote sèche hachée
60 ml (1/4 T) vin blanc
30 ml (2 c. table) crème 35%
600 g (1 livre 6 oz) filet de saumon
45 ml (3 c. table) huile d'olive

Sauce

250 ml (1 T) vin blanc
45 ml (3 c. table) échalote sèche hachée
250 ml (1 T) fumet de poisson
250 ml (1 T) aneth haché
125 ml (1/2 T) crème 35%

Préparation de la Duxelles

Hacher finement les champignons. Les déposer dans une sauteuse avec l'échalote hachée et le vin blanc. Faire cuire doucement jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter la crème. Laisser refroidir.

Préparation de la roulade

Couper le filet de saumon sur la longueur pour obtenir une épaisseur permettant de le rouler. Étendre la duxelles et rouler le saumon. Ficeler avec une ficelle de cuisine à chaque 2 cm (1 po) pour conserver la forme.
Réfrigérer afin qu'elle se manipule plus facilement.

Préparation de la sauce

Faire réduire de moitié le vin blanc avec l'échalote hachée. Ajouter le fumet de poisson, l'aneth et mijoter 5 minutes. Ajouter la crème et laisser réduire quelques minutes. Passer la sauce au mélangeur. Verser dans une casserole et faire réduire jusqu'à consistance désirée. Assaisonner de sel et poivre.

Procédé

Couper les roulades en bandes entre les ficelles. Dans une poêle anti-adhésive, faire chauffer l'huile. Déposer les roulades de saumon et faire cuire environ 2 minutes. Retourner délicatement et faire cuire l'autre côté 1 minute. Garder le saumon légèrement rosé à l'intérieur afin qu'il soit tendre et juteux.

Présentation

Napper le fond d'une assiette chaude avec la sauce à l'aneth. Disposer des légumes assortis tout autour, placer une roulade de saumon au centre et décorer avec un brin d'aneth.

Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"

