

Saumon braisé au citron vert

Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon sans la peau
- 2 citrons verts
- 2 échalotes
- 2 brins d'aneth
- 20cl de crème liquide
- 10g de beurre
- Sel, poivre



1. Préchauffez le four th.7 (210°). Ciselez les échalotes. Beurrez un plat allant au four et répartissez-y les échalotes. Déposez les pavés de saumon salés et poivrés. Arrosez du jus d'un citron mélangé à la crème et parsemez d'un brin d'aneth ciselé. Enfourez pour 15mn.
2. Vérifiez la cuisson (la chair doit être opaque à cœur). Présentez avec le 2^{ème} citron en fines rondelles et le reste d'aneth en pluches.

VIN : Rully blanc