



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Saumon à l'oseille, pommes de terre fondantes

Pour 2 personnes | Très facile

35 min | **8.29€** La portion (prix indicatif)



Un grand classique de la gastronomie, mais rassurez-vous très facile à réaliser. La magie de ce plat, l'acidité de l'oseille contrebalancée par la crème.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pavé de saumon frais avec peau
- **400 g** de Pomme de terre rouge
- **200 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **100 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **1 pièce** de Echalote
- **1 gousse** de Ail
- **40 g** de Beurre doux
- **1 c à c** de Baie rose
- **1 pièce** de Citron jaune
- **1 pièce** de Oseille

Étapes de préparation

**Préparation** : 10 min**Cuisson** : 25 min**Attente** : 0 min

Les pommes de terre

- 1 Épluchez 400 g de pommes de terre puis rincez-les à l'eau. Coupez des rondelles d'environ 0,7-1cm d'épaisseur.
- 2 Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle avec une gousse d'ail coupée en deux.
- 3 Quand le beurre est mousseux, ajoutez les rondelles de pommes de terre. Couvrez à

hauteur avec de l'eau froide et salez.

- 4 Laissez frémir à couvert sur feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes et dorées, entre 10 et 15 minutes.
- 5 Une fois les pommes de terre cuites, éteignez le feu et réservez avec le couvercle pour les maintenir au chaud.

La sauce à l'oseille

- 6 Ciselez une échalote. Lavez, épongez et émincez grossièrement les feuilles d'un bouquet d'oseille.
- 7 Chauffez 10 g de beurre dans une casserole. Faites suer une échalote pendant quelques minutes.
- 8 Ajoutez l'oseille. Faites-la tomber à feu doux en mélangeant (c'est très rapide!). Ajoutez 1 càc de baies roses.
- 9 Augmentez le feu puis déglacez avec 100 ml de vin blanc et laissez-le s'évaporer.
- 10 Versez 200 ml de crème, salez et poivrez. Faites épaissir la sauce à feu très doux pendant quelques minutes, sans faire bouillir.
La sauce doit napper le dos d'une cuillère.
- 11 En fin de cuisson, ajoutez un filet de jus de citron pour relever la sauce. Mettez la casserole au coin du feu pour maintenir la sauce au chaud.

Le saumon

- 12 Faites chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Facultatif : ajoutez de l'huile.
- 13 Déposez les filets de saumon. Faites-les dorer 1mn30 à 2mn par face, ou plus selon vos préférences et l'épaisseur des filets.
- 14 Salez et poivrez en fin de cuisson.
- 15 Disposez les pommes de terre dans les assiettes. (Attention de ne pas les casser, elles sont fragiles).
- 16 Posez le saumon sur le lit de pommes de terre et nappez avec la sauce à l'oseille.