

Saumon au citron vert et au gingembre

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon (sauvage de préférence) de 200 g
1 c à s de gingembre frais haché
1 citron vert non traité
50 g de beurre
2 c à s de crème fraîche
Sel et poivre
Pour accompagner des nouilles chinoises ou des tagliatelles

Faire de fines lanières du zeste du citron vert. Les blanchir (je ne le fais jamais car je trouve que les zestes perdent du parfum).
Chauffer à feu doux le jus de citron vert avec le gingembre pendant 2 mn. Ajouter le beurre en fouettant et réserver.
Cuire les pavés de saumon à la vapeur 3 à 4 mn de façon à ce qu'ils restent un peu rosés à l'intérieur.
Verser la crème fraîche dans la sauce et réchauffer à feu doux. Mettre les pavés dans les assiettes, les napper de sauce et répartir les zestes de citron vert.
Servir avec des nouilles chinoises ou des tagliatelles.

Je vous conseille d'augmenter les proportions de la sauce car on en prend aussi avec les pâtes et les quantités données pour la recette sont alors trop justes.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>