

Dos de saumon à l'unilatérale



Ingrédients pour 6 personnes

Poireaux : 6 pièces

Oignon blanc : 1 pièce

Pavés de saumon : 6 pièces

Vinaigre balsamique : 10 cl

Huile d'olive : 30 cl

Sel de Maldon : quelques pincées

Piment d'Espelette : quelques pincées

Beurre : 1 noix

Recette

Eplucher et ciseler finement l'oignon blanc. Eplucher puis nettoyer les blancs des poireaux. Les émincer finement.

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Dans un wok, faire revenir l'oignon quelques minutes, ajouter les poireaux émincés, assaisonner de sel et de piment d'Espelette, ajouter une noix de beurre, couvrir les légumes d'eau à mi-hauteur et cuire 5 minutes. Ôter le couvercle, rectifier l'assaisonnement et faire évaporer le jus de cuisson.

Assaisonner les pavés de saumon de sel, cuire coté peau uniquement dans une poêle pendant 4 minutes environ.

Dresser les poireaux sur une assiette, disposer le saumon dessus et la sauce vierge autour.