

Chausson de saumon à l'Epoisses



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

4 escalopes de saumon
500 g de pétoncles décortiquées
4 blancs d'oeufs
20 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe de fumet de poisson
30 g de beurre

Pour la sauce :

1 fromage d'Epoisses
15 cl de vin blanc sec
1 cuillère à café de fumet de poisson
20 cl de crème liquide
1 cuillère à soupe de Marc de Bourgogne
Sel et poivre
4 ramequins

Préparation

Préparez la sauce. Dans une casserole mélangez l'Epoisses, le fumet de poisson, le vin blanc, la crème liquide, le sel et le poivre. Faites réduire pendant 10 minutes. En fin de cuisson, ajoutez le Marc de Bourgogne et passez. Réservez au chaud. Gardez quelques pétoncles pour le décor.

Mixez les pétoncles dans un saladier, ajoutez les blancs d'oeufs, la crème liquide, le fumet de poisson, le sel, le poivre et mélangez bien. Préchauffez le four à 150°. Passez quelques minutes à la poêle les pétoncles pour le décor.

Beurrez les ramequins, remplissez-les avec la préparation de pétoncle et mettez au four au bain-marie pendant 15 minutes.

Lorsqu'ils sont cuits, démoulez les ramequins sur chaque assiette, recouvrez-les avec les escalopes de saumon en rabattant les côtés et passez-les au four position gril pendant 2 minutes.

Servez aussitôt entouré de sauce et de pétoncles réservées.