

# Minute de saumon au sabayon de Saint-Félicien



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

2 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

600 g de filet de saumon émincé par le poissonnier

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour le sabayon :

1 [Saint-Félicien](#)

4 jaunes d'oeufs

15 cl de vin blanc sec

15 cl de crème

1 cuillère à café de fumet de poisson

Sel et poivre

## Préparation

Préparez le sabayon. Retirez la croûte du Saint-Félicien. Dans une casserole, écrasez le fromage, ajoutez la crème et le fumet de poisson, laissez réduire 5 minutes. Dans une casserole au bain-marie, mettez les jaunes d'oeufs, le vin blanc et fouettez énergiquement pendant 5 minutes. Mélangez les 2 préparations et réservez. Préchauffez le gril du four.

Dressez sur les assiettes préalablement huilées les tranches de saumon, bien à plat, sans qu'elles se chevauchent. Versez le sabayon sur le saumon et passez les assiettes sous le gril 2 minutes en surveillant attentivement. Servez aussitôt.

Cette recette s'accompagne de légumes de saison cuits à la vapeur.

Une recette selon Marc Labourel.