



Saumon à la crème de cassis Briottet et aux champignons

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon 5 cuillères à soupe

Pavés de saumon	4
Pommes de terres (spéciales vapeur ou rissolées)	8
Girolles (à défaut des champignons blancs 200 g bruns de Paris)	
Gousses d'ail ou échalotes	2
Huile d'olive	3 cuillères à café
Branche fraîche de thym ou de romarin	1
Eau	3 cuillères à soupe

Les étapes

Dans une poêle, faites rissoler les pommes de terre coupées en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant environ 15 min à couvert.

Ajoutez ensuite les champignons préalablement rincés et coupés en morceaux. Laissez cuire à découvert environ 10 min.

Placez vos pavés de saumon sur un plat allant au four et enfournez pendant 10 min à 180 degrés (si vous aimez votre saumon tout juste cuit, ajoutez 3 min si vous l'aimez cuit). Vous pouvez également faire rôtir vos pavés de saumon à la poêle ou encore les plonger 12 minutes dans de l'eau bouillante.

Pendant ce temps, dans une autre poêle, mettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'ail haché ou les échalotes émincées ainsi que le romarin ou le thym. Faites cuire quelques minutes, en faisant attention à ce que l'ail/échalotes ne brûle pas.

Ajoutez la crème de cassis Briottet et l'eau et remuez avec une cuillère en bois.

Faites frémir un moment.

Pendant que la sauce chauffe, disposez les pavés sur un plat de service.

Salez et poivrez. Recouvrez avec la sauce encore chaude et servez de suite !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr