

Saumon en papillotes au sel fumé

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients:

pour les papillotes:

- 3 pavés de saumon
- du sel fumé "Viking"
- 3 feuilles de [papier papillotes](#) *

pour le bouillon

- 1 sachet de [bouillon crustacées Ariaké](#) *
- 500 g d'eau

pour la sauce

- 450 g de bouillon de cuisson
- 1 verre doseur de farine T45 (60 g)
- 50 g de beurre
- 60 g de crème liquide entière
- poivre 5 baies






Couper 3 feuilles de papier papillotes*. Mouiller et placer sur une planche ou une toile Silpat®. Poser le pavé de saumon au centre, peau en dessous. Ensuite saupoudrer la face chair avec le sel. Ce sel est un mélange en fait, on aperçoit l'oignon, le sel noir et le curry.

Replier le papier en portefeuille. Répéter l'opération 3 fois. Placer les 3 papillotes verticalement dans le panier du Cook'in®. Mettre 500 ml d'eau et le contenu d'1 sachet de bouillon Ariaké Crustacées *(sans le sachet). Placer le panier dans le bol et cuire à la vapeur **15 à 20 min/ 120°C/ vit 2**. (selon la taille de vos pavés de saumon). Egoutter les pavés et réserver au chaud (je les place dans le four éteint).

Pour la sauce au Cook'in®:

Filter le bouillon de cuisson. Rincer le bol. Peser 450 g de bouillon de crustacés, ajouter la farine, le beurre. Réaliser la sauce, cuire **3 min/110°C/ vit 3**. Ajouter la crème, assaisonner et mélanger **1 min 30/100°C/ vit 3**. Lisser **20 sec/vit 5**. Dresser le pavé de saumon sur votre assiette de présentation (une ardoise pour ma part) Saupoudrer avec un peu d'aneth ciselée (légèrement).

Accompagner de riz blanc ou pommes de terre vapeur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Eau, bouillon	15 à 20 min	120°C	2	
	Papillotes de saumon				
	Bouillon, farine, beurre	3 min	110°C	3	
	Crème, assaisonnement	1 min 30	100°C	3	
		20 sec		5	

Ma touche perso :

Je moule le riz dans mes empreintes Poissons plus sympa en présentation et idéale en portion pour mon doudou (quand on fait régime ou attention c'est un moyen pratique de se rationner).

* retrouvez ces produits sur le site Gourmandises code BEA05248 (0= zéro) ou ici sur [Mon blog gourmand](#)

Autour
de ma
table
by Cachou66

©2014 PHOTO CACHOU66

Autour de ma table© by Cachou66 www.autourdematable.com