



ESCALOPE DE SAUMON SUR LIT DE CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 600 g de choucroute cuite
 - 4 escalopes de saumon
 - 1 petit pot d'oeufs de lump
 - 1 botillon de ciboulette
 - Sel,
 - Poivre
-
- Préparation : 15 minutes
 - Cuisson : 10 minutes
 - 4 personnes

01 Dans un cuisseur à vapeur à deux étages, disposez la choucroute en bas et les escalopes de saumon (que vous ferez préparer par votre poissonnier) au-dessus. Placez les deux paniers sur la partie basse renfermant l'eau salée en ébullition

02 Laissez cuire 10 minutes à la vapeur, sans retourner les escalopes de saumon qui seront plus moelleuses cuites unilatéralement

03 Dressez la choucroute sur assiettes chaudes. Déposez sur ce lit de choucroute les escalopes de saumon. Poivrez et salez à votre goût. Décorez avec des oeufs de lump et de la ciboulette ciselée. Dégustez aussitôt, accompagné d'un Chablis (Recette publiée par le CINCC)