

VELOUTÉ DE CHOUX FLEURS PÉTONCLES ET SAUMON
POÊLE N°26

Ingrédients : 6 pers

- 700 gr de choux fleur
- ½ blanc de poireaux
- 50 gr d'oignons
- 75 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche
- 50 gr de beurre
- 1 c.s. de coriandre hachée
- 300 gr de saumon frais
- 24 pétoncles
- sel, poivre

Préparation :

Faire suer dans le beurre l'oignon ciselé et le poireau émincé, sans coloration.

Ajouter le bouillon de volaille, le choux fleur, assaisonner de sel et de poivre.

Laisser cuire 30 mn.

Pendant ce temps, couper le saumon en petits dès de 1 cm. Réserver.

Dès le velouté cuit, mixer le, ajouter la crème et la coriandre.

Poêler le saumon et les pétoncles.

Dresser sur assiette et verser le velouté.