

# Filet de saumon avec sauce crémeuse au vin blanc et aux fines herbes



**A la fois simple et raffiné: la sauce au vin blanc acidulée transforme ce plat de saumon en délice culinaire!**

Ce filet de saumon est destiné aux vrais gourmets. Le jus de pomme et le vin blanc confèrent un goût incomparable à la sauce merveilleusement acidulée. Même si cet alliage semble étrange, il faudrait absolument le goûter!

De plus, les plats au four sont idéaux quand on a des invités. Une fois le poisson au four, il reste du temps pour d'autres préparatifs. Bon appétit!

- 4 filets de saumon sans peau de 150 à 200 g chacun
- 2,5 dl de jus de pomme
- 2,5 dl de vin blanc sec
- 5 dl de demi-crème
- 1 gros oignon émincé
- 1 grosse gousse d'ail, coupée en deux
- 1 cs de concentré de tomate
- ½ cube de bouillon de légumes
- 1¼ cs de farine
- Jus de citron (selon les envies)
- Un bouquet d'aneth frais, de ciboulette et de persil plat
- Un peu d'huile d'olive et de beurre
- Sel et poivre

1. Séchez le poisson avec du papier de ménage. Enduisez-le d'huile d'olive et de jus de citron des deux côtés, frottez-le avec une demi-gousse d'ail et salez-le.
2. Mettez le poisson dans un moule à gratin, posez la moitié des herbes fraîches (entières, non hachées) entre les filets et laissez reposer le poisson avant de le mettre au four.
3. Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle, ajoutez la gousse d'ail pressé et laissez étuver pendant environ une minute.
4. Versez le concentré de tomate, mélangez, puis saupoudrez de farine et laissez mijoter la sauce à petit feu pendant une minute.
5. Déglacez avec le vin et laissez réduire la sauce à moitié (laissez-la évaporer).
6. Versez le jus de pomme et portez encore une fois à ébullition. Ajoutez le cube de bouillon, réduisez le feu et laissez

mijoter la sauce pendant environ 5 minutes avant d'ajouter la demi-crème.

7. Préchauffez le four à 180 degrés.
8. Hachez finement l'autre moitié des herbes et ajoutez-les à la sauce.
9. Laissez réduire la sauce à la consistance souhaitée.
10. Assaisonnez avec du jus de citron (facultatif), du sel et du poivre et portez encore une fois à ébullition.
11. Enlevez les herbes entre les filets de saumon, puis nappez-les avec la sauce. Maintenant, cuisez le poisson au four pendant environ 20 à 25 minutes. (Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des filets et du type de saumon.)
12. Servez le poisson avec du riz sec ou sauvage.

**Temps de préparation: environ 45 minutes**

### **Giulia Pinot Grigio delle Venetie DOC**

Robe jaune clair aux reflets verts. Nez évoquant les pommes vertes. Bouche fraîche et fruitée avec une acidité tonifiante.



[Voir dans le weinshop](#)