DENNER

Saumon en papillotes avec beurre aux herbes et asperges

Un cadeau pour le palais: des tranches de saumon juteuses cuites au four avec du beurre aux herbes, des asperges et du citron. Resservez, s'il vous plaît!

Le saumon est presque toujours bon – au petit-déjeuner par exemple, sous forme d'œufs bénédicte, à midi sous forme de pâtes à une sauce crème de saumon ou sous forme de filet pour le souper avec une sauce aux herbes et au vin blanc. Dès à présent, vous trouvez un autre délice culinaire avec ce poisson très apprécié dans le recueil de recettes Denner; pour ce plat, le saumon est allié à du beurre aux herbes fait maison, des oignons blancs et des asperges.

Ces jolies papillotes constituent un repas savoureux et pauvre en glucides, qui impressionne les invités. Pendant la cuisson, le saumon s'imprègne des arômes et devient merveilleusement tendre et fondant en bouche.

- 80 g de beurre ramolli
- 1 grosse gousse d'ail, pressée
- 2 cc de ciboulette coupée
- 1 cc de persil, haché
- Un peu de sel
- 1 botte d'oignons blancs, uniquement la partie verte, coupée en bâtonnets
- 4 tranches de saumon de 200 à 250 g
- 800 g d'asperges, sans les extrémités ligneuses
- Gros sel et poivre
- 4 brins d'aneth
- 1 citron bio, en fines tranches
- Ficelle alimentaire (sans revêtement plastique)

1. Préchauffez le four à 200 °C, chaleur inférieure et supérieure. Mélangez le beurre avec l'ail, la ciboulette et le persil et salez légèrement.
2. Coupez le papier sulfurisé en 4 rectangles. Répartissez les oignons blancs sur les papiers, placez les tranches de saumon par-dessus et les asperges à côté du poisson. Assaisonnez bien avec du gros sel et du poivre.
3. Répartissez le beurre aux herbes par-dessus, puis les brins d'aneth et les tranches de citron. Formez une papillote avec le papier et reliez-la avec la ficelle (voir la photo de la recette).
4. Faites cuire les papillotes au milieu du four préchauffé pendant 15 minutes, puis activez la fonction gril et cuisez les papillotes de saumon dans la moitié supérieure du four pendant 5 minutes supplémentaires.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Les Clarelles Dôle Blanche AOC Valais

Robe rose tendre. Nez de baies rouges et de cerises. Bouche moyennement corsée, à l'acidité séveuse. Finale persistante.

Voir dans le weinshop