



Blanquette de saumon

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 800 g de filet de saumon sans peau
- 1 échalote
- 1 cébette ou oignon frais
- 1 jus de citron
- 60 g de beurre
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de bouillon de légumes
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 étoiles de badiane
- ½ cuil. à café de mélange 5 baies
- Sel et poivre

1. Couper le saumon en gros cubes.
2. Ciseler la cébette et l'échalote.
3. Sélectionner **Dorer**.
4. Mettre le beurre dans la cuve.
5. Ajouter l'échalote et les cubes de saumon.
6. Faire dorer **4 min** en mélangeant délicatement.
7. Saupoudrer de farine. Mélanger.
8. Ajouter le bouillon, la badiane et le mélange 5 baies.
9. Continuer en cuisson **Dorer** jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir.
10. Ajouter la crème et la moutarde. Saler.
11. Mélanger et passer en mode **Mijoter / 10 min**.
12. Verser le jus de citron et mélanger délicatement.
13. Parsemer de cébette émincée.
14. Servir !

ASTUCE

La badiane chinoise, aussi appelée anis étoilé, est le fruit du badianier de Chine. Très parfumée, elle est utilisée en cuisine comme épice pour apporter une touche anisée aux boissons et aux préparations. Elle exhale en outre une puissante odeur poivrée et possède des arômes frais et chauds, rappelant les saveurs de réglisse.