

## Pavé de saumon avec une croûte au saumon fumé et raifort, sauce au Chardonnay

### Ingédients pour 4 personnes

4 pavés de saumon (sauvage ou bio de préférence !)  
40 g de beurre (à température ambiante)  
Jus de citron  
Poivre de Cayenne  
1 c.à.s. de raifort finement râpé  
30 g saumon fumé (bio de préférence)  
100 g de mie de pain  
Sel, poivre, huile d'olive

### Pour la sauce

120 ml de fond de poisson (fait maison ou remplacé par un bouillon cube poisson)  
50 ml de vin blanc Chardonnay  
20 ml de Vermouth  
150 ml de crème liquide  
Sel, poivre, jus de citron

Préchauffez le four à 200° C (chaleur du haut). Mixez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne un peu mousseux et crémeux. Ajoutez le jus de citron, le poivre de Cayenne, le raifort râpé, le saumon fumé, la mie de pain et un peu d'huile d'olive et continuez à mixer. Salez, poivrez et réservez. Lavez et séchez les pavés de saumon et posez-les sur du papier sulfuré dans un plat qui va au four. Etalez une couche d'une épaisseur d'un demi centimètre environ de la farce de saumon fumé et raifort sur chaque pavé. Mettez au four. Attention, la cuisson du poisson mettra seulement 7 minutes environ ! La croûte devrait être légèrement colorée (si ce n'est pas le cas, passez brièvement sous le grill).

Pour préparer la sauce :

Juste avant d'enfourner le poisson, mettez le fond de poisson, le vin blanc et le Vermouth à bouillir à feu vif dans une casserole. Laissez réduire le tout, avant d'ajouter le crème. Laissez réduire à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et crémeuse. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le jus de citron.

Servez avec des épinards sautés au beurre, du riz Basmati et un Champagne Extra Brut « blanc de blancs » bien vif !

