

# SAUMON BÉARNAISE À L'OSEILLE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'oseille	40
Saumon	40 gr
échalote	1/2
crème fraîche	1 c. à s.
Grosse pomme de terre	1 pc
Beurre	9 gr
jaune d'oeuf	1 (préparation de la béarnaise)
Oeuf	1/4 (préparation du saumon)
Vin blanc	1 c. à s.
Vinaigre de cidre	1 c. à c.
Sel, poivre	

## Préparation

1. Préparation des pommes de terre: peler les pommes de terre, les couper en 2 et les mettre à cuire dans une casserole d'eau salée. Lorsqu'elles sont cuites, réserver les pour en faire des rondelles.

2. Préparation du saumon: faire blanchir, en plusieurs fois, 5 secondes à l'eau bouillante, les feuilles d'oseille sauvage, et les étaler sur un essuie propre. Préparer votre saumon, retirer du pavé de saumon 3 fines lamelles. Réserver pour le montage des boudins. Hacher l'échalote, et la mettre au mixeur avec le saumon coupé en cubes, ¼ d'œuf, la crème fraîche, du sel et du poivre, et mixer le tout. Retirer du mixeur et mettre dans un plat. Ajouter au mélange de l'oseille sauvage ciselée. Rectifier l'assaisonnement.

3. Pour le montage des boudins : préparer 3 rectangles de film alimentaire. Sur chacun d'eux, former un tapis d'oseille sauvage. Mettre au milieu du tapis d'oseille 1/3 de la préparation au saumon et ajouter au centre une lamelle de saumon réservée. Rouler les boudins en s'aidant du film alimentaire, former un

boudin et fermer les extrémités avec de la ficelle. Mettre cuire au cuit vapeur 10 bonnes minutes.

---

4. Faire rissoler des rondelles de pommes de terre dans un mélange d'huile d'olive et de saindoux. Poser les rondelles rissolées sur du papier absorbant et saler légèrement à la fleur de sel. Laisser reposer les boudins au saumon quelques minutes avant de les retirer pour éviter de se brûler les doigts. Découper les extrémités et pousser hors du film alimentaire. Ensuite couper des rondelles qu'on place sur les rondelles de pommes de terre rissolées. Ajouter une petite noix de béarnaise sur le saumon.
- 

5. Préparation de la béarnaise à l'oseille: dans un poêlon verser le vin blanc, le vinaigre de cidre ainsi que l'équivalent de 1 cuillère à soupe d'oseille sauvage ciselée, sel, poivre et une échalote émincée. Faire cuire +/- 10 minutes afin de réduire un peu. Retirer du feu et attendre quelques minutes. Ajouter le jaune d'œuf et fouetter. Remettre sur le feu doux et mélanger sans arrêt pour monter la béarnaise. Attention les jaunes d'œufs cuisent à 70° donc bien mélanger et surveiller la cuisson. Dès que le sabayon est pris, retirer du feu et ajouter le beurre bien froid coupé en petits morceaux (morceau par morceau). Bien mélanger au fouet. Rectifier l'assaisonnement et ajouter de l'oseille sauvage ciselée selon votre goût.
-