

# Saumon au gingembre

## Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés saumon  
1/2 citron jaune  
2 échalotes  
1/2 gousse ail  
1 c. à soupe crème fraîche  
50 g beurre  
30 cl vin blanc sec  
2 c. à café gingembre en poudre  
sel et poivre

# Dans la cocotte, mettez le vin blanc, les échalotes ciselées, l'ail haché et le gingembre. Portez à ébullition. Disposez les pavés de saumon dans le panier à vapeur et installez celui-ci dans la cocotte. Fermez. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 5 min.

# Retirez le saumon. Faites réduire le jus de cuisson des deux tiers sur feu vif et ajoutez la crème fraîche. Sur feu doux, incorporez le beurre, puis le jus de citron. Salez et poivrez. Servez chaque pavé nappé de sauce au gingembre préalablement passée au chinois.

Temps de préparation: 0:25

Classification: poisson (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine Délice de Seb

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo