

# SAUMON DANS SON HABIT DE CAROTTES



**Pour 8 personnes**

**Ingédients :**

**1 kg de filet de saumon frais**

**6 tranches de saumon fumé**

**1 œuf**

**800 g de carottes**

**200 g de beurre salé**

**2 citrons**

**10 cl de vin blanc**

**1 pincée de safran**

**Eplucher les carottes et les couper en lamelles. Les faire cuire 5 minutes au micro-onde avec un peu d'eau et une noix de beurre pour les ramollir (ou à la vapeur). Séparer les carottes en deux portions égales.**

**Détailler le saumon fumé en lamelles de deux centimètres.**

**Découper 2 feuilles de papier aluminium. Les mettre l'une sur l'autre et y déposer le filet de saumon. Recouvrir avec une portion de lamelles de carottes. Saler et poivrer et ajouter le safran. Disposer dessus les lanières de saumon fumé. Puis les carottes restantes. Recouvrir entièrement le filet de saumon. Arroser avec le vin blanc le jus d'un citron et demi. Répartir 40 g de beurre en lamelles sur les carottes.**

**Fermer la papillote et faire cuire au four à 210° pendant 15 minutes.**

**Mélanger le jaune d'oeuf avec le jus d'un demi citron. Saler et poivrer. Ajouter 100 g de beurre en petits morceaux. Chauffer pendant 5 minutes à feux doux en tournant**

**Au moment de servir, ouvrir la papillote et mettre le jus de cuisson dans la sauce.**