

SAUMON ET PETITS LEGUMES A LA VANILLE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 pavés de saumon (800 g)

6 poireaux

6 carottes

6 champignons de Paris

2 échalotes

50 cl de crème liquide

4 gousses de vanille

Eplucher les carottes, les couper petits cubes. Faire de même avec les champignons. Emincer finement les blancs des poireaux et les échalotes.

Blanchir les carottes à l'eau. Faire une fondue avec les poireaux et les champignons. Assaisonner.

Chauffer la crème avec la vanille fendue en deux et grattée. Laisser infuser.

Couper le saumon en gros cubes. Le faire cuire dans la sauce vanillée à petit feu environ 5 à 7 minutes

Répartir la sauce entre le poisson et les légumes.