



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Roti de saumon St Jacques sauce au beurre citronné .



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 c.à.s de farine
 - 1 c.à.s de vin blanc
 - 1 c.à.s de vinaigre
 - 2 échalotes
 - 20 cl de crème fraîche
 - 500 g de rôti de saumon à la Saint Jacques
 - 60 g de beurre
 - Huile
 - Jus de citron
 - Riz
 - Sel, poivre
-
- Déposer le rôti dans une papillote en aluminium
 - Recouvrir d'un filet de jus de citron et d'une échalote émincée
 - Refermer la papillote. Enfourner à 180°C pendant environ 1 heure, surveiller la fin de cuisson
 - Lancer la préparation du riz selon les indications du paquet (à ébullition pendant 10 minutes)
 - Dans une casserole cuire l'autre échalote préalablement mixée, le vinaigre et le vin, laisser réduire
 - Ajouter la crème fraîche et le jus de citron, laisser frémir légèrement
 - A feu très doux ajouter le beurre et fouetter pour le fondre dans la préparation
 - Saler, poivrer, accompagner d'aromates et servir immédiatement

