



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

