



Dés de saumon à la Orly, accompagnés d'une Duxelle de pleurotes

*Démonstration réalisée par Arnaud Gauthier, chef du restaurant L'Auberge Saint Fiacre (Veuil)
6 juin 2013*

Pour 6 personnes

Ingédients :

1kg de saumon
1 jus de citron
farine
sel
poivre
1kg de pleurotes
2 échalotes
20g de beurre
persil

Hacher les échalotes et faire suer au beurre sans coloration, hacher les pleurotes et joindre l'ensemble. Assaisonner avec sel et persil haché.

Couper le saumon en dés de la grosseur de votre choix, mariner dans du jus de citron avec du sel et du poivre. Au moment de servir, fariner les dés de saumon puis les cuire d'une belle couleur.

On pourra accompagner le plat d'un consommé de poisson.

Bon appétit !