

# Paupiettes de poissons sur fondue de poireaux et sa sauce safranée (6 personnes)

## Les poissons

- 900 gr de filets de poissons blancs (Julienne ou églefin)
- 300 gr de filets de saumon
- Saumon fumé
- Aneth et ciboulette
- Sel et poivre

Préparez vos paupiettes :

Coupez deux tiers de portions de filets de poissons blancs un tiers de filets de saumon.

Posez les portions sur 3 niveaux, l'un au-dessus de l'autre, un filet blanc, salez, poivrez, un filet saumon, salez poivrez ajoutez l'aneth et la ciboulette ciselées, poser un filet blanc pour le troisième niveau.

Coupez dans le saumon fumé le même nombre de lanières que de paupiettes afin d'entourer ces dernières. Mettre au frais en attente.

## Préparez : La Fondue de poireaux

- 4 poireaux
- 25 gr de beurre et 1 cs d'huile
- 1 grosse échalote
- 1 cs de crème fraîche
- 1 cc de jus de citron
- Sel poivre

Nettoyez les poireaux, n'utiliser que le blanc et le vert clair ; garder le reste pour la soupe.

Coupez-les en petits tronçons

Epluchez et ciselez l'échalote

Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez l'échalote ainsi que les poireaux, couvrir et laissez cuire à feu moyen une trentaine de minutes en surveillant. En fin de cuisson ajoutez la crème fraîche et le jus de citron

## Réalisation du plat

Préchauffez le four à 200°

Mettez la fondue de poireaux dans un plat à four, poser les paupiettes dessus, ajoutez une noix de beurre. Laissez cuire environ 20 minutes

## Servez arrosé de : La Sauce Safran citronnée

- Beurre et huile
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl de crème fraîche
- Une dose de safran + 1 cc de jus de citron

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et l'huile, ajoutez l'échalote ciselée, la faire suer quelques minutes, ajoutez le vin blanc, laissez cuire jusqu'à évaporation.

Filtrez la préparation.

Ajoutez la crème ainsi que le safran, laissez épaissir puis ajoutez le jus de citron et la réchauffer doucement au dernier moment