

# Blanquette de Saumon

4 personnes



4 pavés  
3 carottes 2 blanc de poireaux  
40 cl de crème liquide.  
1 cuillère à soupe de farine  
1 jus de citron.  
1 cuillère à soupe de persil  
1 échalote.  
30 cl de bouillon de légumes.  
2 cuillères à soupe de moutarde  
60 grammes de beurre

Couper le saumon en dés

Eplucher les carottes les couper en julienne, les cuire 20 minutes à la vapeur

Emincer les blancs de poireaux les cuire 5 minutes à ébullition

Pour la sauce, faire fondre le reste du beurre, ajouter la farine, puis le bouillon mélanger. Incorporer la crème, la moutarde, saler poivrer ajouter le jus de citron parsemer de persil haché

Faire fondre 30 gr de beurre, dorer les échalotes puis ajouter les légumes ainsi que le saumon, couvrir de la sauce

Servir avec du riz et une fondue de poireaux