

Sauce au saumon fumé et son oeuf à peine mollet



Préparation : 10 mn

Cuisson : 4 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 oeufs

150 g de saumon fumé

2 dl de crème liquide

1 citron jaune

20 brins d'aneth

Sel et poivre du moulin

Oeufs de saumon pour la présentation

Quelques brins de ciboulette (facultatif)

Dans le bol d'un mixeur mettre le saumon fumé, râper dessus finement le zeste du citron et ajouter 1 c à s de jus de citron, la crème, l'aneth, du poivre et mixer. Vérifier l'assaisonnement (ajouter du sel si nécessaire mais mieux vaut le faire après avoir mixé car le saumon en apporte déjà) et ajouter le cas échéant du jus de citron (ce n'était pas indiqué mais j'en ai rajouté pour équilibrer la sauce). Réserver.

Plonger les oeufs dans de l'eau bouillante avec un trait de vinaigre (ce qui fera coaguler le blanc si jamais la coquille des oeufs se fêle) pendant 4 mn puis les plonger tout de suite dans de l'eau très froide. Les écaler avec délicatesse.

Mettre dans des coupelles un peu de sauce au saumon fumé, poser un oeuf et décorer d'oeufs de saumon et de ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>