

Cours dispensé par Errard

Restaurant de tourisme - Hôtel ***

2, rue Gambetta

37130 LANGEAIS FRANCE

Tél. : 02 47 96 82 12

Fax : 02 47 96 56 72

<http://www.errard.com/>



Nem de saumon au panais et beurre d'agrumes



5



10mn

Ingrédients :

400g de filet de saumon

500g de Panais

1 pamplemousse rose

2 oranges

5 cl d crème de fleurette

250g de beurre doux

5 feuilles de pâte à philo

sel, poivre de cayenne, huile d'olive, aneth.



Recette :

Eplucher, râper le panais, le mettre à étuver avec un peu d'eau et de beurre, laisser refroidir la pâte.

Étaler la pâte à philo, disposer le filet de saumon ainsi que le panais et rouler l'ensemble.

Peler les agrumes à vif, défaire en quartier, les chauffer dans une casserole avec un peu d'eau, ajouter la crème, faire réduire, et ensuite monter au beurre.

Faire chauffer le four à 185°, disposer les nems sur la plaque, badigeonner d'huile d'olive et laisser cuire 8 à 10 minutes.

Napper le fond de l'assiette de beurre d'agrumes.

Terminer la décoration d'une feuille d'aneth.

