



**LA PLANCHA**<sup>®</sup>



Émailleur depuis 1909

[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# Darnes de saumon au beurre blanc crémeux

---

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

---

## INGRÉDIENTS

4 darnes de saumon

60 g de beurre coupé en morceaux

Le jus de 1/2 citron

5 cl de vin blanc

1 échalote hâchée finement + un peu pour servir

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse

Sel et poivre

## ASTUCE

N'hésitez pas à accompagner les darnes de saumon de petits légumes vapeur pour réaliser un plat complet !

## PRÉPARATION

1. Versez dans une casserole le vin blanc et le jus de citron. Ajoutez l'échalote et faites réduire à feu moyen jusqu'à ce que le liquide soit pratiquement évaporé en faisant attention à ne pas laisser colorer l'échalote. Ajoutez le beurre. Salez et poivrez. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
2. Passez le tout dans une passoire fine pour éliminer les morceaux d'échalote. Ajoutez la crème et fouettez le tout.
3. Faites griller les darnes de saumon à feu vif 3 à 4 minutes de chaque côté.
4. Servez les darnes de saumon avec la sauce et éventuellement avec l'échalote émincée.