

L'Escalope de saumon à l'oseille

500 g de cœur de filet de saumon
20 cl de crème double
1 bouquet d'oseille fraîche
20 g de base de l'oseille (voir les mises en place)
Quelques gouttes de jus de citron jaune
Sel fin

Couper le morceau de saumon en deux, puis l'escaloper en deux dans l'épaisseur. L'une après l'autre, placer les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé et les aplatir délicatement avec une batte, de manière à égaliser leur épaisseur.

Rincer sous l'eau et équeuter les feuilles d'oseille. Déchirer les feuilles les plus grandes en deux.

Dans une casserole, réunir la crème et la base oseille. Porter le mélange à ébullition, assaisonner et ajouter les feuilles d'oseille. Citronner légèrement.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen. Poser les escalopes de saumon dans la poêle, les assaisonner de sel. Compter 20 secondes d'un côté et 15 secondes de l'autre.

Profiter de ce temps pour saucer les assiettes et y déposer les escalopes encore rosées à cœur. Apprécier sans attendre.

Recette créée par Pierre et Jean Trisgros,
en 1962 et devenue au fil des ans,
~~une~~ emblématique de la maison.
Martine en était friande à chacune
de ses visites à ~~la~~ Roanne