

## Saumon poché sauce hollandaise

Pour 10 à 15 personnes.

1 saumon de 2 kg 500.

Court-bouillon : 2 l d'eau, 1/4 l de vin blanc sec, 2 carottes, 2 oignons, 2 échalotes, feuille de laurier, 2 branches de persil, sel, poivre en grains.

Sauce : 8 jaunes d'œufs, 3 c à soupe d'eau froide, sel, 500 g de beurre, le jus de 1 citron.

Faire bouillir ensemble, pendant 15 minutes, les ingrédients du court-bouillon dans une turbotière. Laisser tiédir; plonger le saumon lavé, nettoyé et posé sur une grille. Ramener à frémissement. Laisser cuire doucement pendant 45 minutes environ.

Retirer le poisson et le dépouiller entièrement, sauf la tête. Le séparer en filets, retirer les arêtes, et le reformer sur le plat de service. Décorer de citron et de fleurons de pâte.

Dans un bain-marie chaud (hors du feu), fouetter les jaunes d'œufs avec l'eau et le sel. Ajouter peu à peu le beurre en fouettant. Lorsqu'il est incorporé, mettre le bain-marie sur feu doux et faire épaissir la sauce, en tournant sans cesse. On doit obtenir comme une épaisse mayonnaise; y ajouter hors du feu le jus de citron tiédi.

Servir le poisson avec la sauce et des pommes vapeur.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.