

Saumon au citron et au gingembre



4 pavés de saumon,
1 citron non traité,
1 noix de gingembre,
50 g de beurre,
3 c. à soupe de crème,
4 brins de persil plat,
sel, poivre.



Préchauffer le four th. 8 (250°). Déposer les pavés de saumon sur une plaque huilée recouverte de papier aluminium. Enfourner pour 10 à 15 mn selon l'épaisseur des morceaux de saumon, ils doivent être juste cuits au centre.

Pendant ce temps, faire chauffer doucement le jus de citron avec le zeste et le gingembre. Fouetter avec le beurre en parcelles bien froid puis ajouter la crème fraîche, sel et poivre. Ajouter le persil haché.

Servir le poisson entouré de sauce et accompagné de pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et à la crème.