

## SAUMON EN CROUTE DE SEL

1 beau filet de saumon avec la peau                      3 blancs d'œufs  
2 kg de gros sel environ

Préchauffer le four à 200° (thermostat 7)

Rincer le filet de saumon à l'eau claire, ne pas enlever les écailles.

Enlever les arêtes avec une petite pince.

Mélanger le gros sel avec les blancs d'œufs.

Il est possible d'aromatiser le gros sel avec du citron suivant les goûts.

Verser une couche de gros sel sur le fond d'un plat allant au four,

Déposer le saumon, bien séché, côté peau, sur le lit de sel et bien recouvrir avec le gros sel restant. On ne doit plus voir le poisson.

Enfourner le saumon pour 40 à 50 minutes,

A la sortie du four, cassez la crouste, enlevez le sel et servez avec votre sauce préférée,  
(Beurre blanc, hollandaise citron...)

Je vous joins ma recette du beurre blanc au cas où .

### Beurre blanc

2 échalotes moyennes                      200gr de beurre  
5cl de vinaigre blanc                      1 cuillères à soupe de crème fraîche  
10cl de vin blanc                      Poivre et sel

Couper le beurre en petits cubes et le laisser au frais

Emincer les échalotes, les mettre dans une casserole avec le vinaigre,  
laisser réduire de moitié puis ajouter le vin blanc,

Laisser de nouveau réduire presque à sec,

Ajouter la crème fraîche mélanger au fouet à feu doux puis ajouter le beurre petit à petit sans arrêter de fouetter.

Si vous utilisez du beurre doux, pensez à mettre un peu de sel.

La quantité de sauce va dépendre du beurre que vous ajoutez.

La crème va vous permettre de garder la sauce au chaud sans qu'elle ne tranche