

Carbonnade de saumon

Une recette Ch'ti comme on les aime !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 40 minutes



Ingrédients :

- 1 oignon
- 2 échalotes
- 300g de champignons de Paris
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 pavés de saumon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de vergeoise
- 50cl de bière
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- 1) Commencer par éplucher et émincer l'oignon, les échalotes et les champignons.
- 2) Fariner les pavés de saumon et les faire revenir dans une poêle à feu vif avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 2 ou 3 minutes.
- 3) Retirer les pavés de saumon de la poêle et y placer l'oignon et les échalotes pour les faire blondir.
- 4) Une fois blondis, remettre les pavés de saumon en cuisson, ainsi que les champignons, le thym, le laurier, la vergeoise, du sel et du poivre du moulin justement dosés.
- 5) Arroser doucement avec la bière et laisser cuire une petite demi-heure à couvert.
- 6) Déguster bien chaud.

👩 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Pour une sauce légère, utiliser de la bière blonde et de la vergeoise blonde. Plus une sauce plus en rondeur, utiliser une bière ambrée et de la vergeoise brune.
- Un plat traditionnel Ch'ti à déguster avec des pâtes fraîches pour savourer la sauce... jusqu'à la dernière goutte !