

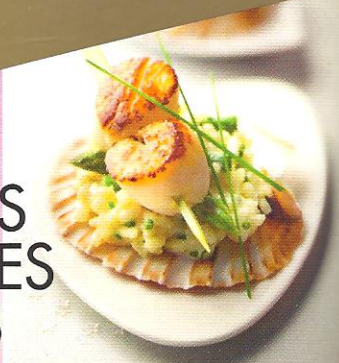
HORS-SÉRIE CUISINE

4€

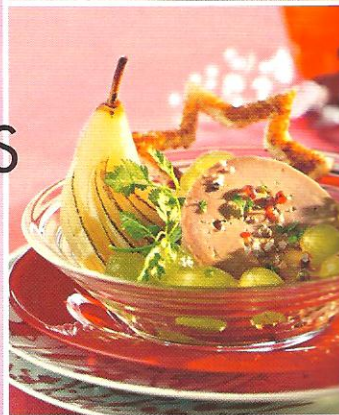
# Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr

★ COQUILLES  
ST-JACQUES  
INSOLITES



★ FOIE GRAS  
SURPRISE



★ DINDE,  
CHAPON,  
OIE...  
CHICS



40 RECETTES  
CHOCOLATE



GRUPPE EDITORIALE PRESSE  
T 06764 - 23 H - F: 4,00 € - RD



# 200 RECETTES FESTIVES

BEL: 5€ - CH: 9FS - CAN: 8,50\$C - LUX: 5€ - ITA: 5€ - Esp.: 5€ - Grèce: 5€ - Portugal Cont.: 5€ - DOM Avion: 6,50€ - Bateau: 5€ - Maroc: 50 DH - Tunisie: 5700 TDU - Zone CFA Bateau: 3500 CFA - Zone CFP Bateau: 750 CFP



## SAUMON RÔTI EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE

**ORIGINAL**

**POUR 6 PERSONNES**

**PRÉPARATION: 30 MIN**

**CUISSON: 25 MIN**

► 2 filets de saumon frais de 900g, sans la peau • 500g de petites pommes de terre • 175g de beurre demi-sel • 1 cuil. à soupe de crème • 1 citron non traité • Sel fin, poivre

**FAITES FONDRE** 50g de beurre.

**RETIREZ** l'écume en surface, puis versez-le lentement dans un saladier en écartant le dépôt blanchâtre (c'est le petit-lait).

**PELEZ** et émincez finement les pommes de terre, puis essuyez-les dans un torchon sans les rincer. Mélangez-les au beurre clarifié.

**PRÉCHAUFFEZ** le four à 210°C (th. 7).

**COUCHEZ** un filet de saumon sur une plaque couverte d'une feuille de papier cuisson beurrée. Salez et poivrez. Posez le 2<sup>e</sup> filet dessus, comme pour reconstituer le saumon. Disposez les pommes de terre comme les écailles d'un poisson, en les faisant se chevaucher. Enfouissez pour 25 min.

**ENTRETEMPS**, portez la crème à ébullition dans une petite casserole. Sur feu doux, incorporez peu à peu le reste de beurre très froid en noisettes, en remuant au fouet afin d'émulsionner la sauce.

**RELEVEZ** d'une pointe de zeste râpé et d'un filet de jus de citron. Servez ce beurre citronné avec le saumon en écailles.

MARIELE-GAULT/PRISMAR/RECETTE: BARDONE/PRISMAR/PR

~ VINS ~

### Bourgogne blanc

**VIRÉ-CLESSÉ 2009** Un vin blanc très minéral, à la robe d'or pâle et aux arômes subtils de fruits et d'amandes grillées. Epatant avec les coquillages, les terrines de poisson, les entrées marines. 6,10€ la bouteille. Cave de Charnay-Lès-Mâcon.



### MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU 2008

Vin tonique et subtil. Sa bouche équilibrée est élégante et sa minéralité s'arrondit en finale. Parfait sur du saumon ou des crustacés. 9,50€ la bouteille départ cave. Domaine Berthenet.



### Livac

#### LE BLANC DUSEIGNEUR

**2009** Aromatique et tout en finesse, son nez est complexe, sa bouche dévoile de jolies notes florales et minérales. A marier avec un plateau de fruits de mer, des acras de crabe, une sole... 15€ la bouteille. Domaine Duseigneur, chez les cavistes.



### Côtes du Vivarais

#### BEAUMONT DES GRAS 2009

Nez aux arômes de fruits secs et de noisettes. Frais et croquant, il accompagne fruits de mer et poissons. 3,30€ la bouteille départ cave: Uvica Vignerons Ardéchois. Aussi chez les cavistes.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez-le avec modération.

Points de vente p.130