



Pavé de saumon grillé sauce aux baies avec Cantadou® 4 Poivres

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 6 kg de pavés de saumon
- 1.75 kg de fromage à la crème Cantadou® 4 Poivres
- 0.250 kg d'échalotes
- 1.75 L de bouillon de volaille
- 0.250 kg de beurre
- 0.100 L de vinaigre blanc
- Sel, poivre

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES



●●● Progression de la recette

1. Passer les pavés au grill. Les disposer dans un bac gastro et finir la cuisson au four à 63°C sonde à coeur. Réserver.
2. Confectionner la sauce : faire suer les échalotes dans le beurre ; après une légère coloration, ajouter le vinaigre blanc, laisser réduire. Ajouter le bouillon de volaille. Laisser réduire. Prélever 1.75 L de sauce, incorporer et délayer le fromage Cantadou® 4 Poivres. Assaisonner et réserver.
3. Dresser le pavé de saumon en assiette et le napper de sauce.



Pour un côté plus acidulé et frais, vous pouvez remplacer le vinaigre blanc par du citron.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	1503,0 Kj 361,4 Kcal
Protéines	26,4 g
Matières grasses	27,6 g
Glucides	1,9 g