

ROULEAU DE SAUMON POCHE A BASSE TEMPERATURE, VINAIGRETTE D'AGRUME

- **Ingrédients pour 4 personnes**

- Filet de saumon : 450 g
- Orange : 1 pièce
- Citron : 1 pièce
- Pamplemousse : 1 pièce
- Coriandre : 30 g
- Huile d'olive : 5 cl

- **Recette**

Ouvrir le filet en le dédoublant et aplatissez le si besoin entre deux feuilles de papier film, assaisonnez le de sel, poivre et coriandre hachée, puis roulez le, a faire au moins un tour et demi.

Enroulez le dans du papier film et faites un nœud de chaque côté.

Plongez les rouleaux dans de l'eau à peine frémissante pendant 10 minutes.

Levez les segments des trois agrumes faites les cuire dans une casserole jusqu'à temps que le jus soit presque réduit.

Blendez les avec l'huile d'olive, sel et poivre.

Passez la sauce au chinois, dressez la sur une assiette et placez le poisson tranché dessus.