



Pour 6 personnes :

2 litres (8 tasses) d'eau

2 cubes de bouillon de poisson

1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

1 échalote piquée d'un clou de girofle

Le jus et le zeste d'un citron

8 belles endives

4 petites carottes, pelées

6 portobellos

1 kg (2 lb) de filet de saumon, sans la peau, coupé en lanières de 1 po (2,5 cm)

Sel et poivre

Pour le roux :

1/4 tasse (40 g) de farine

3 c. à soupe (40 g) de beurre

600 ml de bouillon réduit, réservé

Liaison :

2 jaunes d'oeufs

1/4 tasse (60 ml) de crème 35 %

Faire chauffer l'eau avec les cubes de bouillon de poisson, le bouquet garni, l'échalote cloutée et le jus de citron

Tailler les endives et les carottes en julienne et émincer les portobellos

Mettre les légumes dans le bouillon et poursuivre la cuisson à feu modéré de 20 minutes.

Sortir les légumes et les égoutter au terme de la cuisson, réserver.

Faire réduire le bouillon de cuisson au 3/4 et filtrer. Réserver 600 ml de bouillon pour le roux.

Saupoudrer d'un peu de farine les lanières de saumon et les marquer à la poêle dans un peu de beurre.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre et ajouter la farine.

Faire un roux blond

Ajouter le bouillon réservé et mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Remettre les légumes dans la sauce.

Ajouter le saumon au milieu et laisser étuver 5 minutes à feu réduit.

Mélanger les jaunes d'oeufs et la crème.

Juste avant de servir, ajouter la préparation dans la blanquette en mélangeant délicatement.

Servir aussitôt et accompagner de riz blanc ou de pommes de terre vapeur.