



Pour 4 personnes :

Pour les tournedos :

400 g de pavets de saumon (coupe du centre)

3 sections de crabe des neiges

Le zeste fin de 2 citrons

Pour le beurre blanc :

4 échalotes, ciselées finement

250 ml (1 tasse) de [vin blanc Pinot Grigio de Woodbridge par Robert Mondavi Wines](#)

300 g de beurre salé, froid, coupé en morceaux

Pour les tournedos :

Décortiquer le crabe. Déposer la chair dans un plat et ajouter le zeste de citron. Mélanger et réserver.

Prendre les pavets de saumon. Enlever la peau puis les couper en deux dans l'épaisseur sans aller jusqu'au bout.

Étendre la chair de crabe sur toute la longueur puis enrouler chaque morceau sur lui-même pour former un rond comme un tournedos. Couper chaque rouleau en deux pour obtenir en tout 4 tournedos d"1 po (2,5 cm)

Piquer avec un cure-dent pour le tenir. Déposer les tournedos sur une plaque de cuisson chemisée de papier aluminium.

Préchauffer le four à 400 F (200 C).
Enfourner les tournedos pour 20 minutes.

Pendant la cuisson des tournedos, préparer le beurre blanc :

Dans une casserole, mettre les échalotes ciselées et le vin blanc.

Faire réduire presque à sec sur feu moyen fort. À cette étape, vous pouvez réserver votre réduction et la reprendre pour être synchronisé avec la cuisson du poisson.

À feu très doux, incorporer les morceaux de beurre, un à la fois, en fouettant énergiquement afin d'obtenir une émulsion de la consistance d'une crème.
Servir aussitôt avec les tournedos.