

RECETTE

200gr de chair de saumon 5pers

1 œuf entier

20cl crème uht

**couper le saumon en gros des mixer
au cutter 1 mn**

ajouter 1 œuf entier

mixer 1 mn

ajouter la crème mixer 1 mn

**débarrasser rectifier l assaisonnement
dans une casserole d eau chaude**

**pensez a mettre au froid tout les
ingrédients**

garnir les Moules

et cuire 12 a 15mn a 160°

sauce au noilly

**faire suer les échalotes 100GR dans
50gr de beurre**

**ajouter 1 dl de noilly 10gr de fumet de
poisson ou 10gr de bouillon de poule**

250 gr de crème uht

