



Pavé de saumon

sauce fumée au lard

■ Recette créée par Nadine Troussard, Chef au restaurant, le Relais de Pont d'Héry

INGRÉDIENTS, 4 pavés de saumon de 120 g 4 tranches de lard fumé coupées fines, Poivre du moulin, Fumet de poisson déshydraté.

1 Passez chaque tranche de lard sous un filet d'eau tiède puis séchez dans du papier. 2 Enroulez les pavés de saumon dans les tranches de lard. Poivrez. 3 Faire cuire à la poêle quelques minutes, couvrir, puis ajoutez le fumet délayé dans l'eau. 4 Avant de servir, vous pouvez passer cette sauce au mixeur, elle sera ainsi plus onctueuse. Ne pas saler ce plat !



!Vin conseillé : Arbois ou Côtes du Jura, cépage Poulard à servir entre 11 et 13 °C sortie de cave.

Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulard bien frais.