

Filet de saumon à l'aneth et aux baies roses au cuiseur vapeur du Companion

 Cooking By Cath

Facile et rapide, cette recette est une entrée parfaite pour les fêtes de fin d'année, d'autant plus que le saumon se dégustant froid, elle peut être réalisée la veille, voire même 48 heures avant si votre poisson est bien frais.

Pour le conserver jusqu'à la dégustation, dressez d'emblée votre filet de saumon sur votre plat de service, recouvrez celui-ci d'un film alimentaire et réservez le au frigo jusqu'à l'heure de passer à table.

Pour plus de saveurs, sortez le du frigo 10 minutes avant sa dégustation et présentez-le accompagné de rondelles de citron et d'une mayonnaise.

Le saumon peut aussi être servi chaud, en plat ou entrée.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
10 min


Cuisson
30 min


Durée totale
40 min

 **Catégorie :** ENTREE CHAUDE - ENTREE FROIDE - PLAT PRINCIPAL - POISSON & CRUSTACE

 **Cuisine :** CUISEUR VAPEUR - Cuisine légère - FETES DE FIN D'ANNEE

 **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [Cuiseur vapeur externe \(panier intermédiaire\)](#)

INGREDIENTS

- 1 filet de saumon (800 g environ – avec la peau)
- 1 citron
- 1 échalote
- 1 branche aneth (frais)
- [Baies roses](#)
- [Huile olive](#)
- Sel & Poivre
- 700 ml eau

PRÉPARATION

Étape 1 - Préparation du saumon

1. Eplucher l'échalote et la couper en très et belles fines tranches.
2. Laver et sécher l'aneth.
3. Presser la moitié du citron pour en extraire le jus. Emballer l'autre moitié dans un film alimentaire et réserver au frigo.
4. Eponger le filet de saumon avec un papier absorbant afin d'ôter le maximum d'humidité.
5. Déposer le filet de saumon (laisser la peau) dans le panier vapeur intermédiaire du cuiseur vapeur (plateau en plastique noir).
Si le filet est trop long, replier légèrement sa queue vers le dessous.
6. Répartir sur le saumon les tranches d'échalote : utiliser une lame de couteau pour les transférer sur le saumon sans abimer les tranches.
7. Parsemer de belles feuilles d'aneth

