

Blanquette

légère de saumon, citronnelle,
lait de coco



4 pavés de saumon sans peau

499

1 fenouil

1 blanc de poireau

1 carotte (voir 2)

6 brins d'aneth

1 bâton de citronnelle

1 l de court-bouillon

60 cl de lait de coco

1 c. à café de baies roses (pas de trop)

Sel et poivre

Pèle la carotte et le poireau, et taille-les en julienne. Emince le fenouil et taille-les également en fine julienne. Coupe la citronnelle en deux, puis encore en deux dans la longueur. Coupe les pavés de saumon en 3 morceaux. Dans un faitout, porte à ébullition le court bouillon et le lait de coco avec la citronnelle. Mets à cuire la julienne de légumes pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore légèrement al dente. Rectifie l'assaisonnement. Incorpore les baies roses pilées au mortier et ajoute le saumon dans le liquide. À la reprise du frémissement. Dresse, répartis le saumon et la julienne de légumes dans les assiettes creuses. Couvre de bouillon et ajoute l'aneth effeuillé.