

SAUMON A L'OSEILLE de Pierre Troisgros.



Gâte-sauce

Aujourd'hui avec notre cuisinière on a décidé un modeste mais sincère hommage de gâte-sauce à un autre grand monsieur de la haute cuisine française : Pierre Troisgros disparu récemment. Avec son frère Jean ils créèrent à Roanne au début des années 60 leur célèbre escalope de saumon à l'oseille plat iconique mondialisé avant l'heure sur la planète gastronomique et qui s'imposa comme l'un des piliers fondateurs de la Nouvelle cuisine. Ce saumon à l'oseille est beaucoup plus qu'une recette étoilée, c'est le goût de l'essentiel partagé. C'est pourquoi il faut la tenter.

Nous reproduisons ici la recette de l'escalope de saumon à l'oseille telle que Michel et César Troisgros respectivement fils et petit-fils de Pierre la décrivent dans Servez citron (1).

Pour 4 personnes :



500 g de cœur de filet de saumon.



20 cl de crème double.



1 bouquet d'oseille fraîche.



Quelques gouttes de citron jaune.



Du sel fin.

Pour la base d'oseille :

2 échalotes.

10 cl de Noilly Prat.

30 cl de vin blanc de Sancerre.

20 cl de fumet de poisson (fait avec des arêtes ou tout préparé en épicerie).



Commençons par la base d'oseille:

Pelez et ciselez finement les échalotes.

Dans une casserole, rassemblez l'échalote, le Noilly Prat, et le Sancerre.

Portez à ébullition sur feu moyen pour faire réduire.

Ajoutez le fumet de poisson et prolongez la réduction en marmelade. Débarrassez dans un pot et réservez au frais.

Coupez le morceau de saumon en deux, puis escalopez-le en deux dans l'épaisseur, l'une après l'autre, placez les escalopes entre deux feuilles de papier sulfurisé et aplatissez-les délicatement avec une batte de manière à égaliser leur épaisseur. Rincez sous l'eau et équeutez les feuilles d'oseille. Déchirez les feuilles les plus grandes en deux.

Dans une casserole, réunissez la crème et la base d'oseille. Porter le mélange à ébullition, assaisonnez et ajoutez les feuilles d'oseille. Citronnez légèrement.

Faites chauffer une poêle antiadhésive sur feu moyen. Posez les escalopes de saumon dans la poêle, assaisonnez-les de sel. Comptez vingt secondes d'un côté et quinze secondes de l'autre.

Profitez de ce temps pour saucer les assiettes chaudes et déposez-y les escalopes encore rosées à cœur.

Appréciez sans attendre. Avec une cuillère pour la sauce...

(1) Servez citron d'Éric Poitevin, Michel et César TROISGROS et Jean-Claude LEBENSZTEINL (éditions Macula, 2020). Jacky Durand