



- > 6 filets de saumon avec la peau
- > 5 cl de fumet de poisson
- > 1.5 c. à soupe de thé vert Matcha en poudre
- > 30 cl de crème liquide
- > 2 c. à soupe de jus de citron
- > 5 c. à soupe de graines de sésame
- > Sel, poivre

# Saumon sauce au thé vert |

Faites chauffer le fumet de poisson dans une casserole et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il reste 1 c. à soupe de liquide environ. Enlevez la casserole du feu, ajoutez la crème liquide et le thé. Remettez sur feu moyen et faites à nouveau réduire de moitié. Ajoutez le jus de citron, salez, poivrez, mélangez bien et réservez au chaud. Préchauffez le four sur la position gril. Posez les filets sur la plaque du four, coté peau vers le haut et enfournez 8 min. A la sortie du four, salez, poivrez et parsemez de graines de sésame. Disposez les morceaux de saumon dans des assiettes chaudes, nappez de sauce au thé et servez aussitôt.



## RIESLING D'ALSACE

Sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances d'agrumes, mais aussi des notes florales et parfois minérales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les viandes blanches, les poissons et crustacés.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

