

CUBES DE SAUMON, CHUTNEY DE FENOUIL ET CENDRÉ DE NOTRE DAME

INGREDIENTS

15ml	1c. à soupe	Beurre salé
250ml	1 tasse	Fenouil haché finement
30ml	2c. à soupe	Vinaigre de cidre
30ml	2c. à soupe	Miel
1/2 lb		De filets de saumon coupés en 12 cubes
1/2 c à thé		Poivre noir concassé
3 1/2 oz		Cendré de Notre-Dame
Sel		



Dans une petite casserole, fondre le beurre à feu moyen et y cuire le fenouil 5 minutes. Ajouter le vinaigre, le miel et saler au goût. Cuire 5 minutes de plus à couvert.

Entre-temps, déposer les cubes de saumon sur une plaque de cuisson. Saler et poivrer. Cuire au four à gril durant 5 minutes ou selon la cuisson désirée.

Placer 3 cubes de saumon par assiette, couvrir chacun d'une tranche de fromage et garnir de chutney de fenouil. Verser un petit filet du liquide du chutney dans chaque assiette et parsemer de feuillage de fenouil. Servir sans attendre.

Le saumon cuit se conserve au réfrigérateur 2 à 3 jours.

Recette gracieuseté de: recettesdici.com