 **Andouillette et saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Andouillette-et-saumon-DSCN1018.jpg) **Pour 4 Croquants gourmands**

**- 2** [**andouillettes Paul Danjou**](http://www.paul-danjou.fr/16-nos-andouillettes)  
**- 4 pavés de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon) **d'environ 150g**  
**- 4 càs d'Huile d'olive**  
**- 4 càs de jus de citron**  
**- 4 càs de vin blanc**  
**- 4 càs de** [**sauce soja**](http://www.ayam.fr/fr/asian-sauces/506-sauce-soja-210-ml.html)  
**- 1,200 kg de pommes de terre**  
**- 100 g de crème fraîche  
+ 4 càs pour la finition**  
**- sel et poivre du moulin**

**1 plat à four contenant juste les pavés de saumon  
4 cercles à pâtisserie de 8cm environ de diamètre posés sur une plaque couverte d'un papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Déposer les pavés de saumon dans le plat (**je les ai mis encore gelés**). Les saler et les poivrer.  
Arroser le poisson d'huile d'olive, de jus de citron, de vin blanc et de sauce soja.  
Laisser mariner pendant au-moins une heure, en retournant plusieurs fois les pavés pour bien les enrober de marinade.  
Mettre les andouillettes pendant quelques minutes au congélateur pour pouvoir les peler plus facilement.  
Une fois pelées, découper 16 rondelles un peu épaisses, puis détailler le reste des andouillettes en petits dés.  
Faire dorer ces dés pendant quelques minutes dans une poêle à sec.  
Peler les pommes de terre, les couper en dés puis les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Écraser les pommes de terre avec un presse-purée.  
Ajouter la crème, saler (j'ai pris du [**sel de Guérande aux algues**](http://www.leguerandais.fr/index.php?id=474)).  
Remplir à moitié les cercles d'écrasé de pommes de terre.  
Répartir une couche de dés d'andouillettes (**il en resté un peu**).  
Couvrir avec le reste de pommes de terre et tasser.  
Disposer 4 rondelles d'andouillette sous chaque pavé de saumon.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Lorsque le poisson est cuit, le retirer sans détacher les rondelles d'andouillettes et réserver au chaud.  
Glisser la plaque avec les cercles dans le four pour réchauffer les pommes de terre.  
Recueillir le jus de cuisson du poisson et le laisser frémir dans une casserole avec la crème, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.  
Déposer dans des assiettes chaudes, un pavé de saumon, un écrasé de pommes de terre démoulé, et le reste de dés d’andouillettes. Napper d'un filet de sauce.  
Servir immédiatement bien chaud.