 **Saumon au pain d'épices**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le saumon :**
**- 4 pavés de saumon
- 160 g de pain d'épices
- 30 g de beurre
- 1 càs d'huile
- sel & poivre du moulin
La sauce :**
**- 100 g d'eau
- 1 càs de fond de volaille
- 80 g de crème de cassis
- 10 g de beurre
L'écrasé de pommes de terre :
- 750 g de pommes de terre
- 1 càs de ciboulette ciselée
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin**

**Une plaque tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 220° (chaleur tournante)**

**L'écrasé de pommes de terre :**Éplucher et laver les pommes de terre.
Les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
Les écraser à la main.
Incorporer la ciboulette et de l'huile d'olive (2 bonnes cuillerées à soupe).
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et tenir au chaud.
**Les pavés de saumon :**Couper le pain d'épices en morceaux et le mixer pour obtenir une chapelure grossière.
Ajouter le beurre mou et mixer encore pour bien l'incorporer.
Verser la chapelure sur une feuille de papier cuisson, recouvrir d'une autre feuille et étaler à l'aide du rouleau à pâtisserie.
Mettre au congélateur pour laisser durcir.
Saler et poivrer les pavés de saumon sur les 2 faces.
Les faire dorer une minute sur chaque face, dans l'huile chaude.
Déposer les pavés sur la plaque.
Découper des bandes de pain d'épices et les déposer sur chaque pavé.
Enfourner pour environ 10 minutes.
**La sauce :**Mélanger dans une petite casserole l'eau et le fond de volaille.
Ajouter la crème de cassis et porter à ébullition jusqu'à ce que le liquide réduise et devienne sirupeux.
Ajouter le beurre, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
**Le service :**Présenter dans une assiette chaude, le pavé de saumon sortant du four, avec l'écrasée de pommes de terre et un cordon de sauce.