

**Pavés de saumon à l'unilatérale et sauce au citron**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/paves-de-saumon-a-lunilaterale-et-sauce-au-citron-p1020895-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**La sauce au citron :  
- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- ¾ de càs de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **©**  
**- 35 g de beurre**  
**- ¾ de càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 200 g de crème liquide  
- Sel & poivre du moulin**

Exprimer le jus du citron et en recueillir 4 cuillerées à soupe.  
Les mélanger dans une tasse avec la Maïzena.  
Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre.  
Ajouter la moutarde et bien mélanger.  
Ajouter la crème en mélangeant avec un fouet sur feu moyen.  
Incorporer enfin le jus de citron.  
Laisser cuire à feu doux sans ébullition pendant environ 5 minutes  
jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.  
Assaisonner au goût et garder au chaud.

**Le saumon :  
- 3 pavés de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **avec la peau**  
**- fleur de sel** **- poivre**  
**- 1 càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**  
**- ¾ de càc de** [**baies roses**](https://recettes.de/baies-roses)  
**- quelques brins de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- huile  d'olive**

Déposer le poisson côté peau dans un filet d'huile chaude.  
Parsemer de fleur de sel et de poivre.  
Couvrir et laisser cuire 3 minutes à chaleur moyenne.  
Répartir les baies roses et saupoudrer de gingembre.  
Couvrir et laisser finir de cuire pendant 7 minutes environ.  
Le poisson est cuit lorsque le dessus du pavé est translucide.  
Dresser le poisson dans des assiettes chaudes avec du riz pilaf.  
Napper de sauce au citron et éparpiller de la ciboulette ciselée.