

Aqui tem Peixe

Fernando Corsi

RECEITA: SALMÃO EN CROUTE AO MOLHO BERCY

Ingredientes:

2 tranches de salmão (250 g cada)

1 unidade de massa folhada

1/2 ramo de endro dill

20 g de mostarda dijon

2 ovos

flor de sal

sal a gosto

pimenta-do-reino branca a gosto

2 cebolas pérola ou chalota

45 g de manteiga sem sal

180 ml de vinho branco

180 g de açúcar mascavo

15 g de estragão fresco

15 g de salsinha fresca picada

Modo de Preparo:

Deixar a massa folhada em temperatura ambiente e reservar. Temperar o salmão com mostarda de dijon, sal, pimenta-do-reino e endro dill. Reservar.

Para o molho Bercy:

Suar as chalotas com metade da manteiga em uma panela funda, deglacear com vinho branco, deixar reduzir e adicionar o açúcar mascavo. Cozinhar por 10 minutos em fogo baixo.

Coar o molho e adicionar o restante da manteiga gelada e emulsionar. Adicione um pouco mais de vinho branco e finalize com as ervas picadas.

Colocar o salmão dentro da massa folhada e cortá-la para que não sobre massa extra. Pincelar com ovo batido e polvilhar um pouco de flor de sal.

Levar ao forno pré-aquecido 180°C por 12 minutos até dourar.

Servir o salmão com o molho Bercy e decorar com ervas.

