

# Saumon grillé et asperges vertes



Pour 4 personnes

 10 minutes

 25 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

4 pavés de saumon (frais ou surgelés)

600 g d'asperges vertes surgelées

2 jaunes d'œufs

150 g de beurre

1 orange non traitée

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Fleur de sel de Guérande

Mélange de poivres et baies

Sel et poivre blanc du moulin

**1** - Prélever le zeste de l'orange et le couper en fines lanières. Les passer 2 minutes à l'eau bouillante.

**2** - Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Y faire griller les pavés de saumon (décongelés), 10 min environ, sans les retourner.

**3** - Faire cuire les asperges vertes surgelées 8 min à l'eau salée.

**4** - Dans une casserole sur feu doux ou au bain-marie, fouetter les jaunes d'œufs avec une cuillère à soupe d'eau froide jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Incorporer le beurre en parcelles en continuant à fouetter.

Parfumer d'un filet de jus d'orange. Saler et poivrer.

**5** - Parsemer le saumon de fleur de sel et de poivres et baies concassés. Servir avec les asperges et la sauce. Décorer de zestes.