

<http://www.cpalb.fr/darne-de-saumon-au-beurre-de>



# Darne de saumon au beurre de Montpellier

- De tout un peu, plongée ou pas - Les recettes infernales de Tata Valérie -

Date de mise en ligne : dimanche 26 mai 2013

---

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

---

## Préparatifs et Cuisson :

Ce qu'on appelle " Darne " est une tranche épaisse de 4 à 5 centimètres, taillée en plein corps du poisson, mais, par extension, le terme s'applique également à un morceau plus gros qui, en réalité est un tronçon. Cette pièce doit être prise en plein milieu d'un saumon de grosseur moyenne et, pour se prêter à un apprêt convenable, avoir 14 à 15 centimètres de longueur et être du poids de 1 kilo 250 au minimum.

## Préparation :

1° A l'avance, faire 2 litres de court-bouillon au vin blanc pour qu'il soit froid au moment de son emploi.

2° Nettoyer et laver la Darne ; la placer sur la grille d'un ustensile étroit (petite daubière) et sur le ventre. La couvrir avec le court-bouillon, passé au chinois et froid ; faire prendre l'ébullition et continuer la cuisson, à raison de 15 minutes par livre et en tenant le liquide en simple frémissement Laisser complètement refroidir dans le court-bouillon.

3° Égoutter la Darne, l'éponger dans un linge et enlever entièrement la peau. La couvrir ensuite d'une couche assez épaisse de beurre de Montpellier. Bien lisser la surface avec la lame d'un couteau ; disposer dessus un quadrillage. composé de fins filets d'anchois, et un décor composé de grosses câpres, rondelles de cornichons, détails de blanc d'oeuf cuit dur, truffe, feuilles d'estragon ébouillantées quelques secondes. La disposition harmonieuse de ce décor est naturellement subordonnée au goût et à l'adresse de la personne qui l'exécute.

Dressage : Placer la Darne sur un plat long froid ; l'entourer de gelée blanche hachée et disposer autour 20 demis oeufs durs coupés dans le sens de la longueur, placés debout le long de la pièce et le jaune en dehors.  
Servir à part le surplus du beurre.

## Observation :

- Ce Beurre doit avoir la consistance d'une mayonnaise épaisse et être de couleur vert pistache. On peut l'obtenir plus ferme en augmentant le beurre de 50 gr. et en diminuant de moitié la quantité d'huile indiquée.
- On peut tout aussi bien apprêter de cette façon un poisson entier, mais il doit être cuit et dressé dans sa forme naturelle, c'est à dire placé sur le ventre. On lève la peau des filets à quelques centimètres de la tête et de la queue, puis on couvre la surface dépouillée d'une couche de beurre comme il est dit. Pour le décor d'une pièce entière, on dispose sur toute la partie couverte de beurre des rangs de croissants en truffes, de grandeurs graduées, de façon à simuler les écailles du poisson et on l'entoure de demi oeufs durs. Un poisson ainsi apprêté donne une très belle pièce à présenter dans un déjeuner.

## Préparation :

1° Dans un poêlon en cuivre, non étamé, contenant de l'eau bouillante, jeter : 25 gr. de pluches de cerfeuil, 20 gr. de feuilles de persil, 10 gr. de feuilles d'estragon, 10 gr. de ciboulette et un dizaine de feuilles d'épinards nouveaux

## **Darne de saumon au beurre de Montpellier**

---

(ceux ci sont simplement pour aviver la teinte du beurre) . Laisser bouillir vivement 4 à 5 minutes, puis égoutter ces herbes, les rafraîchir et les presser pour en extraire complètement l'eau

2° Les broyer dans le mortier, en y joignant les filets de 3 anchois, 3 petits cornichons, 2 cuillerées de câpres, Une forte pincée de sel et une prise de poivre. Le tout étant en pâte fine, ajouter en triturant toujours avec le pilon : 5 jaunes d'oeufs cuits durs (l'un après l'autre) ; 250 gr. de beurre fin ; 2 décilitres d'huile et une cuillerée de vinaigre à l'estragon. Observer que l'huile et vinaigre doivent être incorporés au beurre par toutes petites parties, comme pour une mayonnaise. Passer à l'étamine ou au tamis le plus fin, vérifier l'assaisonnement et le relever d'une pointe de Cayenne.