

Distillerie du Centre  
Plat



**Pavé de saumon mariné  
au Pêché de l'Angelot  
et ses pêches de vignes**



Par Madame VAL

*Hôtel Restaurant LE PASSE MURAILLE*

*16 – 18 Place du Dr E.Parrain*

*23300 LA SOUTERRAINE*

[www.le-passe-muraille.com](http://www.le-passe-muraille.com)

**Progression**

Préparer une marinade à base de Pêché de l'Angelot, de jeunes pousses de thym, de ciboulette et d'un filet de citron, y laisser mariner le pavé de saumon et deux oreillons de pêches de vignes quelques heures.

Saisir le pavé de saumon côté chair puis le laisser cuire lentement côté peau, saisir également les oreillons de pêches de vignes de chaque côté en laissant colorer légèrement, déglacer avec la marinade puis crémer et laisser réduire jusqu'à une texture sirupeuse.

Dresser le pavé de saumon côté peau en dessous, napper généreusement de sauce et étaler en éventail les oreillons de pêches escalopés.