

Saumon : salmon.

1. **APPELLATIONS** :

- **saumon d'Alaska** : Alaskan salmon.
- **saumon d'Ecosse** : Scottish salmon.
- **saumon de l'Adour** : salmon from the Adour river.
- **saumon de Loire sauvage** : wild salmon from the Loire.
- **saumon de Norvège** : Norwegian salmon.
- **saumon du gave** : mountain stream salmon.
- **saumon Label Rouge** : Red Label salmon.
 ⇒ **saumon d'Ecosse Label Rouge** : Red Label Scottish salmon.
- **saumon sauvage** : wild salmon.
- **saumon sauvage d'Alaska** : wild salmon from Alaska.
- **saumon sauvage de la Baltique** : wild Baltic salmon.

2. **PRÉPARATIONS** :

- **assiette de saumon cru à la fleur de sel** : raw salmon platter with pure sea salt.
- **beignets de saumon** : salmon fritters.
- **brochette de saumon aux foies de canard frais** : salmon and fresh duck livers on a skewer.
- **cervelas de saumon Curnonsky** : salmon sausage Curnonsky.
- **côtelette de saumon** : salmon cutlet.
- **côtelette de saumon aux champignons à la crème** : salmon cutlet with mushrooms in cream sauce.
- **côtelette de saumon en gelée de vin rouge** : salmon cutlet in red wine aspic.
- **côtelette de saumon glacée à la macédoine** : glazed salmon cutlet with diced vegetables.
- **darne de saumon** : salmon steak.
- **dos de saumon à la vapeur de soja** : back of salmon steamed with soy beans.
- **escalope de saumon au gigondas** : escalope of salmon in a Gigondas wine sauce.
- **escalope de saumon cru aux deux poivres** : escalope of raw salmon with two peppers.
- **filet de saumon aux airelles** : fillet of salmon with wild cranberries.
- **filet de saumon en aiguillette** : fillet of salmon «en aiguillette» (*thinly-sliced*).
- **filet de saumon poché sur une fondue de poireaux** : poached fillet of salmon on a bed of slow-simmered leeks.
- **médailon de saumon Rossini** : medallion of salmon Rossini (*with foie gras and truffles*).
- **minute de saumon à l'aigrette** : quick-sealed salmon in a lightly tart sauce.
- **mosaïque de saumon rôti aux herbes** : mosaic of roast salmon with herbs.
- **pâté de saumon** : salmon pâté.
- **pavé de saumon aux écailles de pommes de terre croustillantes** : thick salmon steak with crisp thinly-sliced potatoes.

- **pavé de saumon cuit dans l'argile** : thick salmon steak cooked in clay.
- **rillettes de saumon** : minced potted salmon.
- **saumon à l'exotique au yaourt** : exotic-style salmon in a yogourt sauce.
- **saumon à l'unilatérale** : salmon cooked on one side only.
- **saumon à la fleur de sel** : salmon with pure sea salt.
- **saumon au sabayon d'herbes aromatiques** : salmon with aromatic herb zabaglione cream.
- **saumon braisé** : braised salmon.
- **saumon braisé au sabayon d'herbes aromatiques** : braised salmon with aromatic herb zabaglione cream.
- **saumon braisé sur un frisottis d'oignons** : braised salmon on a bed of onion ringlets.
- **saumon braisé sur un lit de poireaux** : braised salmon on a bed of leeks.
- **saumon cru** : raw salmon.
- **saumon cru à la crème de persil** : raw salmon with a parsley cream sauce.
- **saumon cru mariné** : marinated raw salmon.
- **saumon demi-cuit** : half-cooked salmon.
- **saumon en croûte** : voir sous *Croûte*.
- **saumon en croûte de pommes de terre** : salmon in a potato crust ; salmon topped with thinly-sliced oven-cruste potatoes (*si coiffé de fines tranches de pommes de terre dorées au four*).
- **saumon en croûte de sel** : salmon in a salt crust.
Autres types de croûtes, voir sous *Croûte*.
- **saumon en feuille de, en habit de, en manteau de** : voir sous *Feuille, Habit et Manteau*.
- **saumon en fillo (phyllo)** : salmon in filo pastry.
- **saumon en gelée** : salmon in aspic.
- **saumon en vessie** : salmon steamed in a pig's bladder (*cuisson à la vapeur*) : salmon poached in a pig's bladder (*poché*).
- **saumon frais** : fresh salmon.
- **saumon fumé** : smoked salmon.
- **saumon fumé à l'aneth** : smoked salmon with dill.
- **saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts chauds** : salmon smoked over beech wood, served on warm toasts.
- **saumon grillé aux pommes sautées à l'huile de truffe** : grilled salmon with potatoes sautéed in truffle oil.
- **saumon grillé nature** : plain-grilled salmon.
- **saumon mariné au persil et à l'ortie blanche** : salmon marinated with parsley and white nettle.
- **saumon mi-cuit aux artichauts et à l'huile de noisette** : half-cooked salmon with artichokes and walnut oil.
- **saumon poché froid, sauce mayonnaise** : cold poached salmon with mayonnaise.
- **saumon rôti en peau au pinot noir** : salmon roasted in its skin with Pinot Noir wine.

- **saumon sauté à cru** : plain-sautéed salmon.
 - **saumon sauvage** : wild salmon.
 - **scalopine de saumon cru mariné à l'aneth** : small escalope of raw salmon marinated with dill.
 - **soufflé au saumon** : salmon soufflé.
 - **tagine de saumon écossais Label Rouge** : tagine of Red Label Scottish salmon.
 - **terrines de saumon** : salmon terrine.
 - **tresse de saumon à la crème de citron** : braid of salmon in creamy lemon sauce.
 - **toast de saumon** : salmon on toast.
 - **tournedos de saumon Rossini** : salmon tournedos Rossini.
 - **tournedos de saumon sauvage d'Alaska au foie gras de canard** : wild Alaskan salmon tournedos with duck foie gras.
- Autres préparations, voir sous *Poisson*.

Saumonée, truite : salmon trout.

- **carpaccio de truite saumonée, parfumée aux fines herbes** : carpaccio of salmon trout flavoured with aromatic herbs.
 - **darne de truite saumonée à la Nantua** : Nantua-style salmon trout steak.
 - **papillote de truite saumonée aux herbes fraîches** : salmon trout and fresh herbs « en papillote » (*cooked in foil wrapper*).
 - **pavé de truite saumonée** : thick steak of salmon trout.
 - **saumure de truite saumonée** : salmon trout in brine.
 - **truite saumonée crue en marinade** : marinated raw salmon trout.
 - **truite saumonée en croûte de sel** : salmon trout in a salt crust.
 - **truite saumonée en salade** : salad of salmon trout.
 - **truite saumonée froide, sauce mayonnaise** : cold salmon trout with mayonnaise.
 - **truite saumonée grillée nature** : plain-grilled salmon trout.
- Autres préparations, voir sous *Poisson*.

Saumonette : rock salmon (préparations, voir sous *Poisson*).

Autres noms en français : roussette.

Autres noms en anglais : dogfish ; rough hound shark.

Saumure : brine.

- [...] **en saumure** : [...] in brine.
- **hareng en saumure** : herring in brine.
- **saumure de [...]** : [...] in brine.
- **saumure de sardines** : sardines in brine.

Saumuré(e) : in brine

- [...] **saumuré** : [...] in brine.
- **anchois saumurés** : anchovy in brine.

Saupiquet : spicy seasoning.