

Saumon sur son lit fondant de poireaux

Recette très simple à réaliser, très rapide et vive en goût.

Pour : 2

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

2 pavés de Saumon.

200g de champignons de Paris.

4 poireaux.

1/4 pot de crème fraîche.

Huile d' Olive.

Prenez vos Poireaux coupez les en une julienne assez épaisse, n' hésitez pas à mordre un petit peu sur le vert. Le reste pourra vous servir pour une soupe rien est perdu ;).

Tranchez vos tête de champignons.

Pour faire comme moi en présentation prenez en un et faite des entailles dessus.

Faite revenir vos poireaux et vos champignons ensemble dans une poêle à peine huilé. Une fois la cuisson presque achevé mettez votre crème fraîche. Assaisonnez avec des baies de poivres.

Faite cuire votre pavé dans une poêle huilé avec une noisette de beurre celle-ci va faire briller votre Saumon. Attention a bien surveiller la cuisson.

Pour le champignon de présentation faite le juste chauffer sur les entailles, il restera bien rond comme cela.

Dresser avec le lit de Poireaux et champignons, le pavé de saumon et le champignon au dessus. Ajouter de la fleur de sel.

