

Pavé de saumon à la crème

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 2 personnes

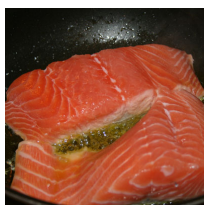
Préparation: 30 minutes Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 2 pavés de saumon
- 1 gros oignon
- 1 boîte de champignon
- 3 grains d'ail
- 1 briquette de crème de 20cl
- sel poivre
- herbes de provence
- Huile d'olive

Comment faire:



1) Faire dorer les pavés de saumon sur chaque face dans de l'huile d'olive. -



2) Peler et découper en lamelle les grains d'ails et l'oignons. -



3) Sortir les pavés de saumon et les réserver dans une assiette. Faire revenir les oignons dans la poêle. -



4) Une fois que les oignons ont pris des couleurs, rajouter la boîte de champignons de Paris, l'ail, saler poivrer et rajouter des herbes de Provence. Mélanger le tout et laisser revenir quelques minutes. -



5) Déposer les pavés de saumon dans la poêle et vider sur le tout la crème liquide. Laisser mijoter pendant 20 minutes, voilà c'est prêt. -

Le petit plus

Vous pouvez accompagner les pavés de saumon avec des pâtes fusilli par exemple, bon appétit à vous...

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !