

Pavé de saumon à la crème de petits pois

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pavés de saumon	1 noix de beurre
300 g de petits pois	1 cuil à soupe d'huile d'olive
600 ml de crème liquide	1 oignon
Sel & poivre	2 cuil à soupe d'eau

Préparation :

Faire revenir à feu moyen l'oignon avec 1 noix de beurre et 300 g de petits pois et 2 cuil à soupe d'eau puis ajoutez 600 ml de crème liquide, sel et poivre puis lorsque les petits pois sont cuits, environ 25 min, mixez-les finement et filtrer la sauce.

Trempez les pavés de saumon dans la farine.
Poêlez-les de chaque côté quelques min dans une poêle bien chaude avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive et une noisette de beurre.

Servez la crème de petits pois dans le fond de l'assiette et le pavé de saumon par dessus,
vous pouvez accompagner ce plat de risetti, riz, etc.....

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!