

Saumon à l'Oseille

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 5 + 15 min

Ingrédients :

- 4 Pavés de saumon
- 250g d'Oseille
- 4cs de crème fraîche
- 1 verre de vin blanc
- 20g de beurre
- Sel & Poivre
- Thym
- Huile d'Olive



Ustensiles spécifiques : une sauteuse ou poêle et un grill!

Réalisation :

- Préparer la sauce à l'Oseille : la dénervier, la laver et bien l'essuyer.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse ou une poêle. Faire revenir l'oseille dedans jusqu'à ce qu'elle se ramollisse. Cela prend 5 min environ.
- Ajouter le vin blanc. Mélanger. Puis mettre la crème.
- Salier et poivrer.

- Faire revenir les pavés de saumon sur un grill (préalablement huilé au pinceau).
- Cuire 15 minutes environ et selon la taille en pensant à les retourner.
- Servir avec du riz !

Bon appétit !!!!