



Pavé de saumon aux pleurotes

INGRÉDIENTS

- 4 Pavés de saumon
- Pleurote 600 g
- Vin blanc 20 cl
- Beurre 40 g
- Crème fraîche 30 cl
- Cerfeuil
- Sel
- Poivre

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps total : 50mn

PRÉPARATION

Mettre les pavés dans un plat à four beurré, salez, poivrez, mouillez avec le vin blanc.

Recouvrez d'une feuille de papier aluminium également beurré.

Faites cuire à four préchauffé th6. à 180° pendant 25 à 30 minutes selon la grosseur des pavés.

Entre temps, mettez les champignons dans une poêle : sans ajouter de matière grasse et laissez les réduire 10 à 15 mn. Jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur eau de végétation.

Lorsque le poisson est cuit, ajoutez les champignons, la crème fraîche et le cerfeuil haché, salez, poivrez.

Laissez cuire encore 5 à 10 mn jusqu'à que la crème soit fondue et bien liée aux champignons.