



Pavé de saumon sauce moutarde ciboulette WW

- 4 pavés de saumon
- 200 gr de champignons frais
- 8 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 2 cs moutarde à la ciboulette ou 2 cs moutarde + ciboulette
- 1 cube de court bouillon
- Sel poivre
- Jus de citron

Faire chauffer de l'eau, y ajouter le court bouillon, le laisser se dissoudre et rajouter les pavés de saumon.

Laisser cuire 10 minutes.

Pendant ce temps émincer les champignons

Les mettre dans une sauteuse avec un peu de jus de citron et 2 louches du bouillon du saumon.

Faire cuire 2 minutes.

Rajouter ensuite la crème, la moutarde, le sel et le poivre.

Mélanger

Sortir les pavés du saumon du bouillon à l'aide d'une écumoire et les mettre dans la sauteuse.

Mélanger délicatement et si nécessaire rajouter une louche de saumon.

Faire chauffer 1 minute.

Servir avec du riz blanc nappé de sauce et de champignons.