



## Pavé de saumon sur lit de crème d'asperges

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 1 spl ou 7 pp par pers

- 4 pavés de saumon
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 botte d'asperges vertes
- aneth ou ciboulette
- jus de citron
- sel, poivre

Faire cuire les asperges à la vapeur. Réserver quelques pointes d'asperges et mixer les asperges restantes avec la crème, quelques gouttes de jus de citron, le sel et le poivre.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir la crème d'asperges dans un plat allant au four, ou dans des cocottes individuelles ou dans des papillotes, ça sera un plat à gratin pour moi.

Poser les pavés de saumon par-dessus, et les pointes d'asperges autour.

Parsemer d'aneth ou de ciboulette, saler poivrer.

Enfourner pour 14 minutes.