



## Blanquette de saumon à l'estragon

### LA CUISINE DE BOOMY

#### Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon
- 8 gros champignons de Paris
- 4 carottes
- 1 échalote
- 6 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre
- estragon
- 1 cc d'huile d'olive

Éplucher et couper les carottes en rondelles et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée 10 minutes.

Faire chauffer l'huile et faire revenir l'échalote émincée.

Ajouter les champignons coupés en lamelles puis le saumon coupé en cubes.

Faire cuire 5 minutes à feu doux.

Rajouter ensuite le sel, le poivre, l'estragon et la crème.

Mélanger délicatement, couvrir et poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes à feu doux

Servir immédiatement avec par exemple comme ici du riz blanc.