



## Saumon aux épinards

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 pers / 1 Persopoint par personne*

- 4 pavés de saumon
- 500 gr de feuilles d'épinards surgelées
- 250 gr de tomate cerises
- 1 cc d'huile d'olive
- 2 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cc de jus de citron
- sel, poivre
- persil

Mettre une feuille de cuisson dans une poêle et y faire dorer le saumon des deux côtés (à défaut de feuille de cuisson mettre un peu de matière grasse), saler poivrer.

Pendant ce temps faire chauffer l'huile dans une grosse sauteuse et y mettre les épinards non décongelés.

Faire chauffer en surveillant de près.

Lorsque les épinards commencent à décongeler ajouter les tomates cerises coupées en 2. Poursuivre la cuisson 2-3 minutes.

Ajouter ensuite le jus de citron, la crème, le persil, le sel et le poivre, mélanger délicatement et faire chauffer sans faire bouillir à feu très doux.

Servir le saumon accompagné d'épinards et de quinoa par exemple