



## Pavés de saumon sur lit de perles de couscous au brocoli

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 4 pers / 6 pp par pers*

- 200 gr de couscous en perles (Ebly)
- 400 gr de brocolis surgelés
- 125 ml de crème semi-épaisse à 15 % de mg
- 1/2 cc d'herbes de Provence
- 4 pavés de saumon
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Faire cuire les perles de couscous en suivant les indications mentionnées sur l'emballage.

Pendant ce temps faire cuire le brocoli à la vapeur (5 min au Cookeo pour moi).

Mettre la crème dans un petit bol, saler, ajouter les herbes de Provence et mélanger le tout.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire dorer les pavés de saumon des 2 côtés.

Disposer dans chaque assiette, les perles de couscous, les pavés de saumon posés dessus et répartir le brocoli autour.

Ajouter un filet d'huile d'olive dans chaque assiette et servir accompagné de la sauce aux herbes.