***Saumon à l'oseille***

***Pour 2 personnes***

2 pavés de saumon

1 échalote

2 cuil à soupe de vin blanc

150 ml de crème fraîche

1 petit bouquet d’oseille

Sel et poivre

1 cuil à café de jus de citron jaune

1/2 cuil à café rase de maïzena

1/2 cuil à café de baies de mélange 5 baies

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez vos filet de saumon dans un plat à gratin arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et d'un filet de jus de citron, salez, poivrez et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Rincez l’oseille et coupez-la en lamelles.

Pelez et émincez finement l’échalote.

Ecrasez le mélange 5 baies avec un pilon.

Dans une casserole, faire revenir l’échalote dans un filet d'huile d'olive. Quand elle commence à colorer, incorporez la farine le vin et la maïzena, mélangez, laissez réduire un peu avant d'ajouter l’oseille, puis la crème, le jus de citron et le mélange 5 baies. Laissez cuire à feu doux 2 à 3 minutes en remuant. Rectifiez l’assaisonnement si besoin.

Servez les pavés de saumons nappés de sauce à l'oseille et accompagnés de riz ou de haricots verts par exemple.