

Excellent
Sauce délicieuse Saumon à l'oseille

Préparer des escalopes de saumon;
enlever peau et arêtes.

Les faire cuire dans une poêle
anti-adhésives 3 min sur chaque
face.

Dans une sauteuse, mettre du fumet
de poisson, du beurre, de la crème
et faire bouillir.

Y jeter des feuilles d'oseille entières,
laisser cuire quelques minutes.

Verser dans un plat. Poser dessus
les escalopes de saumon.

Recette très simple :

Cuisson à l'huile d'olive comme plus
haut. Après cuisson, dans le plat
de service chauffé, arroser d'huile
d'olive fraîche.

Servir avec une purée de pommes
de terre à l'huile d'olive.

T. Bon Avec des haricots blancs mijotés.