

Saumon aux épinards beurre blanc

Une recette gourmande ou pas



Ingrédients:

- 2 Pavés de saumon
- 500 g d'épinard frais
- 1 Gousse d'ail
- 1 Echalote
- 5 cl de vin blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Ustensiles:

- 1 Sauteuse
- 1 Casserole
- 1 Fouet
- 1 Chinois
- 1 poêle

Préparation:

- Commencer par équeuter les épinards et les rincer
- Préparer la [Sauce au beurre blanc](#) on peut sauter cette étape pour une recette plus légère
- Frotter la sauteuse avec une gousse d'ail pelée
- Faire réduire les épinards
- Dans la poêle faire cuire le saumon en commençant du côté peau
- Dresser dans une assiette

Bon appétit !