

Pavés de saumon, fenouil braisé, tomates confites et crème de safran



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ce plat complet, simple & raffiné est digne d'un grand chef !

Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- 2 bulbes de fenouil
- 2 tomates cerises - confites
- 15 cl de crème - liquide
- vinaigre balsamique
- 25 g de beurre
- huile d'olive
- 1 cc de safran
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et coupez en rondelles le fenouil.
- 2 Dans une casserole, chauffez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir les tomates cerises pendant 2 à 3 minutes.
- 3 Dans une autre casserole, faites fondre le beurre et laissez revenir le fenouil quelques minutes à feu doux.
- 4 Dans une poêle, mettez à chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et dorez-y les pavés de saumon du côté peau. Salez et poivrez.
- 5 Dans une petite casserole, chauffez le safran et la crème durant 2 à 3 minutes.
- 6 Pour le dressage, posez sur chaque assiette une poignée de fenouil, puis le pavé de saumon et une tomate confite. Décorez le tout de crème de safran et de vinaigre balsamique.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

