

## Saumon à l'oseille



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 15 mn

*L'acidité de l'oseille se marie à merveille avec le saumon.*

### Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 325 g d'oseille
- 40 g de beurre
- 2 échalotes
- 4 cs de vin blanc
- sel
- poivre
- 2 cs huile

### Préparation

- 1 Laver et hacher l'oseille.
- 2 Chauffer le beurre dans une sauteuse puis ajouter les échalotes émincées.
- 3 Les faire revenir 3 minutes, ajouter l'oseille et laisser fondre 5 minutes.
- 4 Verser le vin et laisser réduire 3 minutes.
- 5 Ajouter la crème. Saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert 10 minutes.
- 6 Saler et poivrer les pavés. Les faire poeler 5 minutes de chaque côté dans l'huile chaude et napper de sauce à l'oseille.

Proposé par



**celine**

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

