



Estelle de Saint Germain

Saumon frais aux épinards

Ingrédients pour 4 personnes :

4 morceaux de saumon frais, 800g d'épinards, quelques tomates cerises coupées en 4, laurier, thym, muscade, (10cl de vin blanc), jus de 2 citrons

Recette :

Laver et équeuter les épinards, les ébouillanter 3min dans de l'eau salée, les égoutter, les passer sous l'eau froide, les presser et réserver.

Rincer et éponger le saumon, le saler et le poivrer.

Verser le vin dans une sauteuse, ajouter thym et laurier, porter à ébullition et pocher le saumon 5min puis éteindre le feu et laisser reposer

Dans une poêle huilée, faire revenir les tomates, l'ail et les épinards, ajouter sel, poivre et muscade et remuer jusqu'à évaporation de l'eau.

Faire cuire et réduire le jus de citron et un fond de vin blanc dans une petite casserole

Servir le saumon sur un lit de légumes et verser un peu de concentré de citron.