



Estelle de Saint Germain

## Saumon frais aux épinards

### Ingrédients pour 2 personnes :

2 morceaux de saumon frais, 400g d'épinards, quelques tomates cerises coupées en 4, laurier, thym, muscade, (10cl de vin blanc), jus d'1 citron

### 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. (ou surgelés)

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

(Verser le vin et) un peu d'eau 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.

(Réduire le jus de citron et un fond de vin blanc dans une petite casserole ou) ajouter le citron dans aux épinards

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