

Saumon crémeux à l'aneth



Ingrédients :

- 300 g de saumon frais
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Coupez le saumon en morceaux, plus ou moins grands selon les goûts. Hachez l'ail.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Une fois chaude, mettez le saumon et faites le revenir quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit. Ajoutez l'ail et faites encore revenir une ou deux minutes.

Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez. Laissez le plat mijoter 3/4 minutes et servez immédiatement !