

# Parmentier de saumon ail et

## fines herbes

Pour 2 personnes



## INGREDIENTS

- 130 g de pavé de saumon
- 70g de fromage ail et fines herbes
- 250g de pommes de terre cuites

## PRÉPARATION:

Détailler le saumon en petits morceaux et les faire revenir à la poêle . Pendant ce temps faire fondre le fromage ail et fines herbes 20 secondes au micro-ondes ( à ajuster selon votre appareil). Réduire les pommes de terre en purée . Lorsque le saumon est cuit, le mettre sur la purée et verser la sauce dessus. c'est prêt!!

Accompagnez-moi d'une  
belle salade de crudités!!