

Parmentier de saumon

ail et fines herbes

Pour 2 personnes

Préparation: 10mn

Cuisson: 10mn



INGRÉDIENTS:

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

PRÉPARATION:

1. Détailler le saumon en petits morceaux et les faire revenir à la poêle .
2. Pendant ce temps faire fondre le fromage ail et fines herbes 20 secondes au micro-ondes (à ajuster selon votre appareil).
3. Réduire les pommes de terre en purée .
4. 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!!