



# Saumon à la Toscane

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

## INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 250 g de tomates cerise
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 6 tomates séchées env.
- 3 cuil à soupe de parmesan
- 250 g d'épinards
- 400 ml de crème liquide
- 1 cuil à café d'origan
- Feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

Dans une poêle, faites cuire votre saumon côté peau.

Réservez.

Faites revenir votre oignon émincé avec votre gousse d'ail dégermée.

Ajoutez les tomates cerise, les tomates séchées émincées, les épinards, l'origan et le basilic frais.

Salez, poivrez, laissez cuire 5-10 min.

Incorporez le parmesan, la crème liquide.

Bien mélangez.

Servir le saumon nappé de sauce avec du riz ou autres.