

25 février 2008

Saumon à la crème de fenouil



(pour 4)

*4 filets de saumon
1 bulbe de fenouil
20 g de beurre
40 cl de crème liquide allégée*

Prélevez le plumet vert du fenouil, émincez-le et réservez.
Coupez le fenouil en tout petits dés. Faites-les fondre avec le beurre pendant 5 minutes puis versez la crème et laissez frémir 10 minutes. Mixez.
Salez et poivrez le saumon, déposez des tranches de citron et faites-le cuire au four 10 à 15 minutes.
Servez avec la crème tiède et parsemez de plumet émincé.

Source : Cuisiner au jour le jour