



# Saumon à l'oseille

## Ingédients :

Pour 4 pers : 1Kg de filet de saumon, 20cl de vin blanc sec, 125gr de beurre, 70gr d'échalote, 1 citron, 20cl de crème fraîche épaisse et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » d'Oseille.

## Préparation :

Dans une casserole, mettez les échalotes hachées et le vin blanc. Réduire à feu doux. Ajoutez la crème fraîche et faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit légèrement liée. Ajoutez le beurre en petits cubes et les feuilles d'oseille. Retirez la casserole du feu et laissez fondre doucement le beurre. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron, le sel et le poivre. Faire cuire les filets de saumon avec un minimum de matière grasse. Répartir la sauce à l'oseille dans le fond de 4 grandes assiettes chaudes, posez les filets dessus et servir aussitôt.