

filets de saumon avec une sauce cresson



Ingrédients

4 filets de saumon
le zeste râpé et le jus de 1 citron
2 grands brins d'aneth
½ c. à soupe de grains de poivre mélangés

Pour la sauce:

2 x 85g/3oz packs cresson
1 x 200g/8oz boîte de crème fraîche
Ciboulette 25g/1oz
sel et poivre

Méthode

Placer les filets dans une grande casserole plate avec le zeste de citron et le jus, l'aneth et le poivre. Couvrent à peine d'eau et porter doucement à ébullition. Eteignez le feu et laisser le saumon froid pour aller dans le liquide.

Liquidise un paquet de cresson avec la crème fraîche et la ciboulette et assaisonner au goût. Sortez le saumon et servir avec la sauce, pommes de terre nouvelles et une salade de cresson.