

## **SAUMON AUX POIREAUX**

Pour 6 personnes :

Cuire à la vapeur 6 poireaux préalablement émincés.

Dans un plat allant au four disposer 6 pavés de saumon éparpiller dessus des rondelles d'oignons des rondelles de citron et ajouter un filet d'huile d'olive saler et poivrer.

Mettre au four à 180° environ ½ Heure.

Ajouter ensuite les poireaux cuits ainsi que de la crème franche liquide

Laisser encore cuire 1 bon ¼ heure .

Servir avec une pomme de terre vapeur ou du riz basmati