Mille-feuilles saumon épinards sauce champagne

Saumon frais
Epinards frais
Crème fraiche
Sel poivre
Sauce soja aux champignons
Beurre
Sauce aux Saint-Jacques et au champagne de picard

Cuire les épinards dans un peu de beurre à peine 5 mn, salez et poivrez et ajoutez la crème fraiche

Monter le saumon dans un emporte pièce rectangle, 1 tranche de saumon, les épinards, 1 tranche de saumon

Badigeonnez le dessus avec la sauce soja et cuire au four préchauffé à 200 ° pendant 10 mn

Imprimer la recette