

Saumon aux girolles et a l'écrassée de pommes de terre et brocolis.



POUR 2 PERSONNES :

2 filets de saumon
50 g d'œufs de saumon
6 pommes de terre
150 g de fleurettes de brocolis
1 bouquet de ciboulette
100 g de beurre demi-sel
Sel et poivre.
1 sachet de girolles surgelées
Sauce monin carotte pamplemousse et gingembre
Carottes nouvelles entières

Cuire les pommes de terre, les brocolis et les carottes à la vapeur

Écrasez les pommes de terre grossièrement à la fourchette, ajoutez le beurre et émiettez les fleurettes de brocoli, ajoutez la ciboulette hachée.

Faire glacer les carottes dans un peu de beurre puis ajoutez le jus cuisiné monin (carotte, pamplemousse, gingembre)

Mettre les girolles dans une casserole d'eau bouillante et attendre 30 s la reprise de l'ébullition, ça enlève l'amertume des girolles) puis videz dans une passoire et les poêler avec du beurre de l'ail et du persil



Imprimer la recette