

Paves de saumon à la crème d'amandes

Ingrédients

4 paves de saumon

1 brique ["cuisine amande" de la mandorle](#)

quelques amandes effilées grillées



Dans une poêle huilée et chaude , faites cuire les paves (côte peau) , pendant 5 mn, retourner les et faites cuire encore 5mn. Réservez.

Dans la même poêle, verser une brique de crème d'amandes la mandorle, salez et poivrez et faites réduire (vous devez obtenir une crème onctueuse).

Remettre les morceaux de saumon dans la poêle, couvrir et faites cuire environ 10 mn a feu très doux.

Au moment de servir parsemez d'amandes effilées grillées.