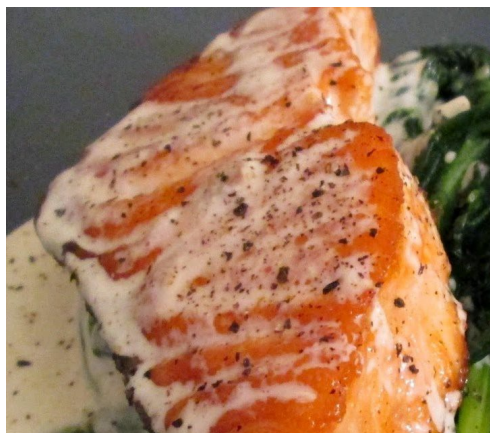


# Pavé de Saumon à la Crème d'Ail et Parmesan

## Ingrédients :

- 2 pavés de saumon
- 10 gousses d'ail épluchées
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de parmesan râpé
- sel, poivre



Faire cuire les pavés de saumon à la poêle ou à la vapeur environ 20 minutes.

Pendant ce temps-là, porter une casserole d'eau à ébullition, y plonger les gousses d'ail.

Dès la reprise de l'ébullition, les égoutter. Renouveler l'opération deux fois.

Mettre les gousses d'ail dans la crème liquide, faire cuire 15 minutes à feu très doux.

Ajouter le parmesan et mixer le tout.

Saler, poivrer.

Sur une assiette, disposer les épinards et le saumon, verser un peu de sauce par-dessus.

Servir avec des épinards