

Saumon Crumble de Champignons



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 2 pavés de saumon
- . 250 g de champignons
- . 2 échalotes
- . 2 cuillères à soupe de sauce soja
- . quelques noix de cajou
- . huile d'olive
- . de la ciboulette
- . sel et poivre

Nettoyer et mettre vos champignons, les noix de cajou ainsi que les échalotes dans le robot et hacher le tout.

Dans une poêle ajouter un peu d'huile d'olive, saler, poivrer, ajouter la sauce soja et laisser cuire à feux doux 10 minutes environ.

Faire cuire votre saumon dans un peu d'huile d'olive.

Disposer dans une assiette votre pavé de saumon et napper de farce aux champignons, décorer de ciboulette coupé finement et déguster sans attendre.