

## PAVÉ DE TRUITE ET POIREAUX À LA CRÈME



2 pers.



5 min



20 min



### Ingrédients surgelés écomiam

- ♦ 200 g de pavé de truite décongelé
- ♦ 500 g de poireaux coupés surgelés
- ♦ 100 g de crème du cuisinier 30 % MG décongelée

### Épicerie / Marché

- ♦ 10 g de beurre
- ♦ sel & poivre

.....

### Préparation

- ♦ Versez dans une poêle chaude les poireaux coupés et ajoutez ensuite le beurre.
- ♦ Assaisonnez à votre convenance et mélangez. Couvrez et laissez cuire 10 min.
- ♦ Versez ensuite la crème du cuisinier, couvrez et laissez cuire 5 min supplémentaire.
- ♦ Déposez les pavés de truite sur le lit de poireaux pendant 5 min, jusqu'à ce que la truite soit bien rosée.
- ♦ Dressez joliment la préparation dans une assiette.

Le petit + du chef : vous pouvez ajouter 1 càc\* de bicarbonate alimentaire dans la fondue de poireaux afin que sa belle couleur verte soit conservée.

Bon appétit !

\*càc : cuillère à café