

# Emincé de saumon aux poireaux



## Ingrédients nécessaires

crème épaisse : 2cs  
aneth : 1 pincée(s)  
poireau : 1  
saumon frais : 300g  
beurre : 10g  
échalote : 2  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Si tu es amateur de saumon, Lapinou te propose de l'agrémenter de crème et de poireaux. Tu verras, c'est délicieux et très facile à faire. Alors, en avant ! Prends tous tes accessoires de petit cuisinier et suis les étapes une par une !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par émincer ton poireau, épluche tes échalotes et rince le tout.



## Etape 2

Ote la peau du saumon et coupe-le en dé. N'hésite pas à te faire aider par un adulte pour cette étape.



### Etape 3

Fais revenir les échalotes pendant 3 minutes dans le beurre que tu auras fait fondre dans une grande poêle.



### Etape 4

Ajoute le poireau dans la poêle et fais-le revenir également 3 minutes environ.



### Etape 5

Rajoute les dés de saumon et fais cuire environ 5 minutes.



### Etape 6

Ajoute l'aneth, le sel et le poivre.



### Etape 7

Enfin, ajoute la crème.



### Etape 8

Ca y est, ta recette est terminée. Elle s'accompagnera à merveille de riz, mais peut également être servie seule. Bon appétit !

