- CRESSON DE SAINT-JOSEPH -

SAUMON GRILLÉ SAUCE CRESSON

4 PERSONNES 30 MIN

4 PAVÉS DE SAUMON

1 BOTTE DE CRESSON

4 CUILLÈRES À SOUPE DE MAYONNAISE

1 CITRON

HUILE D'OLIVE

SEL & POIVRE

Enduisez le saumon d'huile d'olive, salez et poivrez. Cuisez-les à feu vif, au grill ou à la poêle. Ils doivent être dorés à l'exterieur.

Pendant ce temps, lavez le cresson puis blanchissez le 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Lavez et essorez le cresson. Mixez la mayonnaise, le cresson et le jus de citron.

Salez et poivrez selon vos goûts, ajoutez quelques gouttes de Tabasco.

Servez les pavés de saumon bien chauds nappés de cette sauce.



Vous pouvez accompagner ce plat de petits légumes de saison cuits à la vapeurs