**Saumon avec sauce à la crème au raifort au poivre**

**saumon frais
courgette
huile d'olive
aneth
sel et poivre**

**crème culinaire
crème de raifort
boules de poivre vert
vin blanc
fécule de maïs
persil**

Coupez les courgettes avec la mandoline en fines ficelles de spaghetti. Egouttez-les et mettez-les au four à air chaud à 185°C pendant 15 minutes. Ensuite, faites cuire pendant 15 minutes supplémentaires à 85°C.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Versez 25 cl de crème culinaire dans une casserole et mélangez avec quelques cuillères à soupe de crème de raifort. Ajoutez une cuillère à soupe de boules de poivre vert égouttées d'un bocal. Portez à ébullition. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Épaississez la sauce avec de la fécule de maïs dissoute dans un peu d'eau.

Faites frire les morceaux de saumon dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de l'aneth séché.

**Dans l'assiette** : un nid de courghetti, recouvert d'une louche de sauce. A côté, deux morceaux de saumon. Terminez avec un peu de persil.