

## **Pavés de saumon truffés**

**Ingrédients :** 1 beau pavé par personne, 1 brique de crème fraîche liquide, 1 belle truffe parfumée, 1 petit flacon de baies roses (facultatif)

- Dans une poêle, faire revenir les pavés dans un peu d'huile d'olive, pas trop longtemps pour ne pas sécher la chair.
- Ajouter la crème fraîche liquide à niveau des pavés ; assaisonner. Faire monter en température, et dès que la crème frémit, ôter le récipient du feu et le couvrir.
- Émincer une belle truffe et l'ajouter dans la crème quand la température a un peu baissé ; couvrir à nouveau.
- Laisser reposer environ 1 heure, plus si possible, pour que les parfums se mélangent.
- Au moment de servir, réchauffer promptement puis dresser dans les assiettes. Saupoudrer de quelques baies roses.