



Arpège de saumon safrané aux fleurs de capucine

Crèmerie :

- 50 cl de crème fraîche allégée

Poissonnerie :

- 4 pavés de saumon
- 30 à 40 crevettes cuites

Fruits et Légumes :

- 13 fleurs de capucine bien fraîches de couleur orange-saumon
- 1 fleur de laurier

Epicerie salée :

- 4 g de safran
- 2 cl de fumet de poisson
- 1 CC de maïzena
- 6 cubes pour court-bouillon poisson
- 2 CC d'herbes aromatiques pour poisson
- Sel Herbamare® Original
- Poivre

Liquides :

- 1 dl de vin blanc sec

