

# Salmone alla piastra con salsa alla crème fraîche



## ingredienti

400 g di salmone in tranci  
[salsa alla crème fraîche](#) da 100 ml di panna  
un cucchiaino raso di senape in grani  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

10 min

## TEMPO TOTALE

15 min

2 persone

## procedimento

Preparare in anticipo la [salsa alla crème fraîche](#) e far riposare.

Pulire il salmone, se necessario. Polverizzare la senape, con un mortaio o con un macinino.

Scaldare la piastra (o la padella) e, quando sarà ben calda, adagiarvi il salmone dalla parte della pelle, cospargere con sale, senape e pepe e lasciar cuocere per circa 3-4 minuti, quindi girarli e completare la cottura, tenendo presente che i tempi possono variare in base allo spessore del trancio.

Distribuire la crème fraîche in una salsiera, quindi impiattare i tranci di salmone in piatti individuali, in modo che ogni commensale possa dosare la salsa secondo le proprie preferenze, ed accompagnare con una fresca insalata.