

Saumon en croûte de pommes de terre

Pour 6 personnes

- 6 pavés de saumon sans la peau
- 1kg de pomme de terre
- 100g de beurre, sel et poivre.



Servir: Servez directement dans l'assiette car c'est assez fragile, et dégustez avec un bon chablis.

Variation

Ajoutez des oignons râpés ou des herbes aromatiques avec les pommes de terre.

- Epluchez et râpez les pommes de terres.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Otez les arrêtes du saumon, et placez les pavés sur une plaque anti-adhésive. Salez et poivrez.
- Entourez chaque pavé de saumon d'une fine couche de pomme de terre râpé. Salez et poivrez.
Disposez des noix de beurre sur les pavés.
- Enfourez pour 25 minutes.
- Utilisez le reste de pommes en les faisant revenir à la poêle dans le beurre pour faire des pommes paillason.

Conseils

Si vous préférez le saumon mi-cuit, faite revenir les pommes de terre à la poêle à feu moyen, avant de les poser sur le saumon, et enfourez pour 10 minutes.