

SAUMON EN CROUTE DE CHORIZO, PARMESAN ET NOISETTES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 filets de saumon

100 g de chorizo

100 g de parmesan râpé

100 g de poudre de noisette

7 feuilles de sauge

2 c à s de crème fraîche liquide

2 pincées de paprika

1 c à s d'huile d'olive

**Dans un plat, verser un demi verre d'eau verre d'eau et l'huile d'olive.
Mettre le plat au four à 210°.**

Mixer le chorizo, les feuilles de sauge, le parmesan râpé, la poudre de noisettes, la crème fraîche, le thym et le paprika. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte assez compacte.

Sortir le plat du four.

Etaler la pâte sur le dessus des filets de saumon. Les déposer dans le plat et faire cuire entre 15 et 25 minutes selon l'épaisseur

Anne-Béatrice Pinsard / 23 septembre 2021