

CROUSTILLANT DE SAUMON AUX HERBES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

4 pavés de saumon de 150 gr environ

1 botte de coriandre fraîche

½ botte de menthe fraîche

4 feuilles de brick

3 cl de d'huile d'olive

Sel et poivre

Retirer la peau du poisson et tailler chaque pavé en 3 rectangles.

Laver, sécher et effeuiller la coriandre et la menthe puis les ciseler finement, ajouter un peu d'huile.

Couper les bords ronds des feuilles de brick puis détailler chaque feuille en 3 bandes.

Assaisonner le poisson de 2 pincées de sel fin et de 3 tours de moulin à poivre ou d'une épice de votre choix, puis le paner dans les herbes. Envelopper ensuite chaque rectangle dans une bande de brick.

2 options de cuisson :

- **Cuire dans une poêle légèrement huilée avec du papier absorbant.**
- **Cuire au four à 220 ° pendant 8 à 10 min après avoir badigeonné la feuille de brick d'une huile parfumée à l'aide d'un pinceau avant de la rouler.**