



PAVÉ DE SAUMON SUR LIT DE POMMES DE TERRE TOMATES

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 55 MIN

INGREDIENTS

3 pavés de saumon
6 Pommes de terre
2 tomates
herbes, sel, poivre
Persil, ail
Huile de noisette
Crème de riz

PREPARATION

1. Peler et couper à la mandoline vos pommes de terre. Couper les tomates en fines rondelles.
2. Dans un plat à four, déposer les rondelles de pommes de terre et les tomates sur le dessus.
3. Préchauffer le four à 180°.
4. Versez de l'huile de noisette sur vos tomates et saler, poivrer. Enfourner 30 minutes.
5. Sortir le plat du four et déposer les pavés de saumon dessus la préparation.
6. Parsemer d'ail, persil et de la crème de riz et enfourner 25 minutes de plus.
7. Vous pouvez déposer des tranches de citron à la fin de la cuisson.

NOTES: