



SAUMON en croûte de Chorizo

Temps préparation : 15 mn

Temps de repos : 15 à 30 mn au frais

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 4 filets de saumon frais
- 70g de Chorizo doux ou fort (*selon vos goûts*)
- 25g de beurre
- 20g de parmesan râpé
- 40g de chapelure
- 1 échalote

Matériel : plat à gratin et mixeur.

PREPARATION

1 – Dans un 1er temps, réaliser la croûte au Chorizo. Mixer ensemble : l'échalote, le chorizo coupé en rondelles, la chapelure, le beurre et le parmesan râpé. On obtient une pâte souple et un peu grumeleuse.

2 – Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, étaler cette pâte avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm. Puis mettre au frais pendant 30 mn (ou au congélateur pour 15 mn).

Préchauffer le four Th 6 / 180°C Chaleur tournante.

3 – Dans le plat à gratin sans huile ni beurre, déposer les filets de saumon. Découper des rectangles de la taille des filets dans la croûte de chorizo froide et les déposer sur le saumon.

CUISSON

Mettre à cuire Th 6 / 180°C pendant 20 mn.