

les recettes d'Alice

Pavés de saumon en croûte de pistou



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



7 minutes



facile

Ingrédients

4 pavés de saumon	20 gr de beurre
3 tranches de pain de mie dur	1 botte de basilic
1 échalote, 1 gousse d'ail	4 c à s d'huile d'olive
100 gr d'olives noires	1 petit pot de tapenade verte
1 kg de tomates	

Matériel nécessaire

1 mixeur 1 plat à rôtir

Préparation et réalisation

1- Ecoûter le pain et le mixer. Hacher le basilic et le mélanger au pain ainsi que 2 c à s de tapenade et le beurre ramolli. Bien mélanger et mettre au frais.
2- Eplucher et ciseler l'échalote et l'ail. Monder, épépiner, concasser, les tomates grossièrement. Dans une casserole, mélanger l'échalote, l'ail, les olives dénoyautées, 3 c à s d'huile et 1 c à s de basilic haché. Assaisonner et tiédir légèrement.
3- Assaisonner les pavés de saumon des 2 côtés et les déposer côté peau dans un plat huilé. Recouvrir la chair avec la préparation au pistou et cuire 7 min à 220°.

Conseils et astuces

Vous pouvez utiliser de la tapenade noire.

Alice Délice

