



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Mini cocottes ... Saumon au four

Méthode

Ingrédients (pour 2 portions):

2 filets de saumon frais
8 à 10 tomates cerise (selon la taille)
8 à 10 champignons de Paris, coupés
en quatre
1 gousse d'ail, hachée finement
4 brins de thym (optionnel)
Huile d'olive
Sel et poivre au goût
Aneth ou estragon frais (optionnel)
Jus de citron fraîchement pressé ou 2
quartiers de citron

1. Faire chauffer le four à 175 °C (350 °F)
2. Mettre au centre de chaque mini cocotte Staub un pavé de saumon, 4 ou 5 tomates cerise et la moitié des champignons.
3. Ajouter 2 brins de thym et une pincée d'ail haché dans chaque mini cocotte.
4. Assaisonner légèrement de sel de mer et de poivre fraîchement moulu.
5. Verser un filet d'huile d'olive.
6. Couvrir et cuire au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le saumon soit cuit de part en part, mais encore translucide en son centre.
7. Ajouter l'aneth ou l'estragon frais juste au moment de servir, s'il y a lieu.
8. Avant de servir, assaisonner de jus de citron ou garnir d'un quartier de citron.

Servir en mini cocottes Staub et savourer!



www.starketwhyte.com