

Saumon farci aux amandes

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 filets de saumon (1,4 kg)
150 g d'amandes sans peau
1 citron non traité
5 petits oignons blancs
2 gousses d'ail (je 'en ai mis qu'1)
1 botte de persil
3 brins d'estragon
50 g de chapelure (j'en ai mis un peu moins)
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Pour la sauce :

Beurre

Jus de citron

Persil

Prélever le zeste du citron et le hacher finement. Faire dorer les amandes dans une poêle sans matière grasse. Les hacher. Dans une poêle faire fondre avec une cuillère d'huile les oignons et l'ail haché. Les laisser refroidir et ajouter la chapelure, les amandes, le persil et une cuillère d'estragon ciselés, le zeste de citron, sel et poivre. Saler et poivrer les filets de saumon, mettre un filet peau en bas dans une plat huilé ou sur une plaque de cuisson antiadhésive, recouvrir avec la farce et poser le deuxième filet peau sur le dessus. Ficeler avec le raphia et arroser d'huile d'olive. Mettre à four préchauffé à 200-210° pendant 25 mn environ (à adapter en fonction du four et de l'épaisseur des filets de poisson).

Faire glisser le saumon sur le plat de service (c'est pourquoi une plaque de cuisson est plus pratique), parsemer du reste d'estragon et accompagner d'un beurre citronné. Faire fondre du beurre, ajouter du jus de citron à votre convenance et pour ma part j'ai rajouté du persil ciselé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>

