

Saumon Farci aux herbes et Amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 2 filets de saumon (1Kg 500)
- . 150 g d'amandes sans peau
- . 5 petits oignons blancs
- . 1 citron non traité
- . 2 gousses d'ail
- . 1 botte de persil
- . 1 cuillère d'estragon haché
- . 50 g de chapelure
- . 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- . sel et poivre

Prélever le zeste du citron, hachez-le. Faire dorer les amandes dans une poêle sans matière grasse. Hachez-les. Hacher les oignons et l'ail. Dans une poêle les faire fondre dans un peu d'huile d'olive 5 minutes environ. Laisser refroidir.

Ajouter la chapelure, les amandes, le persil et l'estragon hachés, le zeste de citron, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Préchauffer le four TH7 (210°C). Saler et poivrer les filets de saumon.

Déposer un filet, peau en bas, dans un plat huilé.

Recouvrir de farce.

Poser le deuxième filet de saumon sur la farce et ficelez-le avec du raphia (ou autre ficelle).

Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Enfourner 25 minutes.

