

Pavés de saumon en croûte de pistou

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 pavés de saumon avec la peau
1 échalote
1 gousse d'ail
1 kg de tomates olivettes
1 botte de basilic
1 petit pot de tapenade verte
100 g d'olives niçoises
3 tranches de pain de mie rassisés (environ 100 g)
20 g de beurre
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Ecroûter le pain et le mixer.

Effeuille le basilic et le ciseler.

Mélanger la chapelure avec le basilic (réserver 1 c à s de basilic pour les tomates), 2 c à s de tapenade verte et le beurre mou.

Réserver au frais.

Ciseler l'échalote pelée ainsi que l'ail.

Peler les tomates soit en les ébouillantant quelques secondes puis en mettant dans l'eau froide, soit tout simplement avec un épiluche-tomate, petit ustensile bien pratique. Les épépiner et les concasser grossièrement. Les mélanger dans un saladier avec l'échalote, l'ail, les olives, 3 c à s d'huile d'olive, 1 c à s de basilic haché, sel et poivre. Laisser macérer.

Saler légèrement et poivrer les pavés de saumon, recouvrir la chair avec la préparation au pistou, les mettre dans un plat à four huilé côté peau posé sur le plat et faire cuire 6 à 8 mn suivant l'épaisseur des pavés à four préchauffé à 220°. Surveiller la coloration.

Faire juste tiédir la préparation aux tomates pour développer les arômes. Poser les pavés de saumon dans les assiettes et servir entourés de concassée de tomates tièdes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>