

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SAUMON AU PARMESAN



1 Filet de saumon (pour 2 personnes)

2 c. à table de jus de citron

$\frac{1}{4}$ tasse de mayonnaise

3 c. à table de parmesan frais râpé finement

Tabasco (1 à 3 gouttes)

1 à 2 c. à table d'herbes fraîches hachées (persil, aneth, ou autre au goût)

Poivre

4 à 6 biscuits soda émiettés

Préchauffer le four à 400°F.

Dans un plat allant au four, déposer le filet et verser le jus citron par-dessus.

Mélanger ensuite la mayonnaise, le parmesan, le Tabasco, le poivre et badigeonner le filet de cette préparation. Répartir ensuite les biscuits sodas émiettés sur le saumon de façon à faire une croûte.

Mettre au four 3 à 5 minutes et vérifier la couleur de la croûte pour ne pas qu'elle grille trop. Déposer ensuite une feuille de papier d'aluminium sur le saumon et continuer la cuisson encore 10 à 15 minutes environ ou jusqu'à cuisson parfaite.

Encore une fois, une recette toute simple. Pour ceux qui aiment le principe d'aïoli, vous pouvez avoir ce même mélange (Parmesan, mayonnaise et tabasco) en surplus comme accompagnement.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM