

Pour 4 personne(s)

4 Pavés de saumon

4 Grosses pommes de terre

1 Petit pot de crème fraîche épaisse

Quelques brins de ciboulette fraîche

PREPARATION

1

Rincer les pavés à l'eau froide et les mettre sur du papier absorbant. Laver la peau des pommes de terre et les essuyer.

2

Allumer le four à 200°C. Quand il est chaud, ajouter les pommes de terre après les avoir piqué.

3

Mettre les pavés dans un plat avec un filet d'huile. Saler, poivrer.

4

10 minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, mettre le saumon au four. Laisser cuire environ 10 minutes.

5

Mettre dans un bol la crème fraîche, saler, poivrer et mélanger en ajoutant le brin de ciboulette ciselée.

Conseils

Pour une meilleure présentation, mettre dans chaque assiette un pavé de saumon et une pomme de terre ouverte en deux jusqu'au milieu le tout garni de la préparation de crème fraîche.