



Plats d'accompagnement

Saumon en croûte de sel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes saumon (2 pièces, avec la peau)
250 grammes blancs d'œufs (battus en neige)
1 bouquet de basilic (haché fin)
1 aneth (bouquet, haché fin)
2 kilogrammes de sel de mer
1 citron (en rondelles)

Méthode de préparation

Mélangez le sel avec les blancs d'œuf. Versez une couche de sel dans un plat à four. Déposez dessus un filet de saumon avec la peau vers le bas. Répartissez dessus les rondelles de citron et les épices. Déposez dessus l'autre filet avec la peau vers le haut. Couvrez le poisson avec une couche de sel.

Mettez le plat sur la grille du barbecue, fermez le couvercle et faites cuire environ 25 minutes. Retirez en suite du barbecue et faites encore reposer le poisson 5 minutes sous la croûte.

