

Pavé de saumon à la chèvre et à la moutarde

Écrit par Jenn

Mardi, 22 Janvier 2013 13:14 -

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients : Pour 4 personnes

4 pavé de saumon assez épais

1 buche de fromage de chèvre

Moutarde et moutarde à l'ancienne

Sel & poivre

Aneth

Crème liquide

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C. Prenez vos pavés de saumon et tranchez-les par le milieu, mais pas complètement.

Couper des rondelles de fromage de chèvre que vous glisser au milieu.

Badigeonner le dessus de vos pavés avec la moutarde, vous pouvez mélanger moutarde classique et moutarde à l'ancienne. Arroser avec un peu de crème liquide. Et enfournez pendant 25 à 30 min à 160°C. Attention à ne pas faire sécher votre poisson.