

Saumon farci aux aromates

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 saumon de 1,5 kg environ
- 2 petits piments
- 1 bouquet persil plat
- 6 brins coriandre fraîche
- 1 citron
- 2 oignons
- 2 gousses ail
- 1 c. à café cumin
- 5 c. à soupe huile d'olive
- 1 dl vin blanc
- sel et poivre

Hachez le persil, la coriandre et les piments. Pelez et émincez les oignons et l'ail et coupez le citron en fines tranches. Dans une jatte, disposez tous ces ingrédients, ajoutez l'huile d'olive, le cumin, sel et poivre. Mélangez bien le tout. Farcissez l'intérieur du saumon de cette préparation. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le saumon avec le reste d'huile du mélange. Salez et poivrez l'extérieur. Ficelez le saumon et déposez-le dans un grand plat. Arrosez de vin blanc et recouvrez d'une feuille d'aluminium. Enfouissez le tout pendant 30 min. Servez avec une compote de courgettes et de tomates.

Contributor:

Classification:

Origine: Journal de Carrefour - mars 2002

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo