

SAUMON RÔTI À LA MOUTARDE

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

4 darnes de saumon
1 pot de moutarde colombo
3 cuillère à soupe de coco râpé
Huile d'olive
Sel et poivre
Vinaigrette aux aromates locales
(oignon, piment végétarien, ail,
citron, bouquet garni)

Préparation

Retirer l'arrête centrale de la darne de saumon.
Saler poivrer la chair du poisson.
Couvrir de moutarde et de coco râpé.
Arroser d'huile d'olive.
Enrouler le poisson sur lui-même et enfourner
15 minutes à 180°C.
Réaliser une vinaigrette agrémentée des aromates
hachées et de moutarde au colombo.
Servir chaud accompagné de riz et de salade verte.

Environ **6,50€** 
PAR PERSONNE