

Fraîchement pêchés,
délicieusement
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

Saumon en croûte de sel



Préparation: 10 min Cuisson: 35 - 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

1 saumon entier de +/- 2 kg
3 à 4 kg de sel de Guérande

Préparation

Choisir un saumon chez votre poissonnier et ne pas l'écailler

Préchauffer votre four à température maximum

Déposer une couche de gros sel +/- 1 cm sur une plaque allant au four

Déposer le saumon bien à plat sur la plaque et le recouvrir d'une épaisse couche de sel

Enfermer complètement le saumon avec le sel (vaporiser avec un peu d'eau)

Cuire au four entre 35 et 40 minutes

Dès la sortie du four, casser la croûte de sel et retirer délicatement la peau qui va se détacher très facilement

Dresser sur une assiette et servir aussitôt avec une sauce dijonnaise

Accompagner de pommes vapeur

