

LA RECETTE du LUNDI



saumon en croûte de pistache
et riz basmati au curry breton

plat



INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 80 g de pistaches hachées du Comptoir
- 30 g de chapelure
- Persil ou aneth
- Jus d'un demi-citron
- Huile d'olive Dona Vona du Comptoir
- Poivre Timut du Comptoir
- Sel fumé des Salish du Comptoir

Accompagnement

- 300 g de riz basmati du Comptoir
- Sel fumé des Salish du Comptoir

Sauce crème curry & aneth

- Crème fraîche
- Curry breton du Comptoir
- Aneth ciselée
- Sel fumé des Salish du Comptoir
- Sel aux épices grillées du Comptoir
- Jus de citron



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Préchauffe le four à 180 °C.
2. Mélange les pistaches hachées, la chapelure, les herbes ciselées, le jus de citron, l'huile d'olive Dona Vona, le poivre Timut et le sel fumé des Salish.
3. Dépose les pavés de saumon dans un plat huilé, sale légèrement et recouvre-les généreusement de croûte de pistaches.
4. Enfourne 15 à 20 minutes. La croûte doit être dorée et le saumon encore nacré.
5. Fais cuire le riz basmati classiquement, dans une eau salée, puis égoutte.
6. Dans un bol, mélange la crème fraîche avec le curry breton, l'aneth ciselée, le sel fumé des Salish, le sel aux épices grillées et un filet de jus de citron.
7. Dresse le riz en petits dômes, dépose le saumon à côté et nappe le riz de sauce.

Astuce du Comptoir

Ajoute un filet de citron sur le saumon et quelques pistaches concassées pour encore plus de fraîcheur.

