

Pavés de Saumon en Croûte de Pistou

Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 pavés de saumon avec la peau
- . 1 échalote
- . 1 gousse d'ail
- . 1kg de tomates olivettes (ou des tomates concassées en boîte)
- . 1 botte de basilic
- . 1 petit pot de tapenade d'olive verte
- . 100 g d'olives noires
- . 3 tranches de pain de mie rassisés (environ 100g)
- . 20 g de beurre
- . 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- . sel et poivre

Ecrouter le pain, mixez-le finement et déposez-le dans un bol.

Hacher le basilic. Mélangez-le à la chapelure, ajouter deux cuillères de tapenade et le beurre mou.

Mélanger bien et réserver au frais.

Peler et ciseler l'échalote et l'ail.

Ebouillanter les tomates, pelez-les, épépinez-les et concassez-les grossièrement.

Mélangez-les dans un bol avec l'échalote, l'ail, les olives, trois cuillères d'huile d'olive et une cuillère de basilic hachés. Saler et poivrer et faire cuire doucement pendant 15 minutes.

Préchauffer votre four TH7-8 (220°C).

Saler et poivrer vos pavés de saumon des deux cotés, puis recouvrir la chair avec la préparation au pistou à l'aide d'une spatule.

Posez-les sur un plat à four huilé, enfourner et laisser cuire de 6 à 8 minutes tout en surveillant la coloration.

Poser les pavés de saumon dans une assiette, servir avec le concassée de tomate et déguster sans attendre.