

Saumon entier au four

Ingredients

- 1 saumon entier de 2 kg
- 2 càs d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 12 citrons

Je passe en cuisine

1. Préchauffez le four à 180 °C. Rincez soigneusement le saumon sous l'eau froide et épongez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en deux dans la longueur pour faciliter la cuisson et le service.
2. Huilez généreusement un grand plat allant au four et disposez-y les deux morceaux de poisson. Parsemez la peau de copeaux de beurre, glissez des rondelles de citron dans la cavité ventrale et sur la peau. Salez et poivrez.
3. Enfournez pour 30 à 40 minutes. Si le fond du plat sèche trop en cours de cuisson, ajoutez un petit filet d'eau pour maintenir le moelleux. La chair doit être cuite à cœur au niveau de l'arête centrale.
4. Pour servir, détachez délicatement la peau et levez les filets à l'aide d'une spatule. Disposez-les dans les assiettes avec quelques rondelles de citron cuites, arrosez d'un filet de jus de citron frais et ajoutez une noix de beurre pour les amateurs.



DIFFICULTÉ

FACILE



PRÉPARATION

10 MIN



CUISSON

30 MIN



NB DE PERS.

4-6