

Pavé de Saumon en croûte de Noisettes & Poêlée de Girolles

INGRÉDIENTS

2 pavés de saumon sauvage
30 g de noisettes concassées
2 càs de chapelure
2 càs de farine
30 g de beurre salé
sel et poivre
1 càc de thym séché
300g de girolles
huile neutre
beurre
ciboulette fraîche ciselée
2 gousses d'ail écrasées
sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four sur chaleur tournante, 210°C.

Déposer les pavés de saumon dans un plat allant au four légèrement huilé.

Dans un saladier, déposer les noisettes concassées, la chapelure, la farine, le beurre salé (à température ambiante), le thym, le sel et le poivre. Malaxer du bouts des doigts comme pour un crumble.

Déposer sur les pavés de saumon en tassant. Enfourner 8 à 10mn.

Brosser et couper les pieds terreux des girolles. Faire revenir dans une poêle à sec. Egoutter pour les débarrasser de leur eau. Faire revenir dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre. Ajouter les gousses d'ail écrasées, la ciboulette ciselée, saler et poivrer. Garder au chaud.

Servir avec les pavés de saumon.