



Saumon en croûte gremolata

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers

Préparation | 10 min

Cuisson | 10 à 12 min

INGRÉDIENTS

- 4 filets de saumon
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil à soupe de persil
- 1 citron jaune (zeste)
- 1 gousse d'ail
- Mie de pain (de préférence de la veille)
- Sel et poivre

Préchauffez votre four à 230°C.

Dans un mixeur, mixer la mie de pain, l'ail, le persil.

Dans un saladier, mélangez le pain ailé et persillé avec les zestes de citron et l'huile d'olive.

Sur votre plaque chemisée de papier sulfurisé, déposez votre poisson.

Répartir sur chaque filet la préparation gremolata; salez et poivrez.

Faire griller 10 à 12 min.