

Saumon à la moutarde

Le saumon et la moutarde, un accord parfait !



Préparation : **5 mn**
Cuisson : **15 mn**
Attente : **-**



Très facile

Niveau :

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Darne de saumon	6	<i>Qu'est ce qu'une DARNE ICI</i>
Beurre	1 noix	
Moutarde	6 c. soupe	
Sel, poivre, aneth		
Riz blanc	500g	Un problème de mesure ? Cliquer ICI

Recette :

- Dans une grande poêle, faire fondre le beurre.
- Faire bouillir une grande casserole d'eau salée, puis y plonger le riz et laisser cuire le temps indiqué (11 minutes en général).
- Saler et poivrer les darnes de saumon puis les mettre dans la poêle beurrée, côté peau en dessous, feu vif.
- Une fois la peau dorée et craquante, retourner les darnes.

Dressage :

Pour chaque assiette :

- Prendre un ramequin et le remplir de riz. Retourner sur l'assiette. Ajouter de l'aneth.
- Enlever la peau de la darne et badigeonner cette face de moutarde. Ajouter de l'aneth et disposer dans l'assiette.