

Pavé de saumon moutarde et chèvre

Pour 2 personnes

2 Pavés de saumon

4 cuillères à café de moutarde

1 bûche de chèvre

De l'aneth

Une pincée de sel (facultatif)

Un filet de citron

Préparation

Couper les pavés de saumon dans l'épaisseur

Graisser très légèrement un plat allant au four, le poisson et le fromage vont rejeter du gras.

Déposer les 4 moitiés de pavés, étaler sur chaque morceau 1 cuillère de moutarde à l'ancienne.

Puis répartir sur le pavé des rondelles fines de fromage de chèvre.

Recouvrir cette première tranche de saumon, avec la deuxième tranche et mettre deux à trois autres rondelles de fromage de chèvre sur le dessus.

Enfourner à 180° pendant 15-25 minutes selon l'épaisseur du poisson (il doit être juste cuit, pas trop pour rester fondant) le mieux est de garder un œil vers le four et de surveiller la cuisson.

Servir avec des légumes vapeurs, du riz basmati, des tomates..