Filet de saumon aux salicornes fraîches

06/09/2011 à 16h09

Par Stéphane Grillon

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de saumon
- 1 kg salicornes fraîches
- huile marinée

Préparation :

- Rincez les salicornes à l'eau claire bouillante non salée;
- Faites cuire le saumon à l'unilatérale en le gardant bien rosé au-dessus;
- Servez le saumon et les salicornes simplement assaisonnées d'huile marine.