



Croustillants de saumon au poireau

05/03/2013 à 11h34

Par [Paul Pauvert](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 feuilles de brick;
- 200g de filet de saumon sans arête coupé en 8 morceaux
- 1 poireau nettoyé
- 2 cuillères à soupe d'huile de cameline aromatisée au cumin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Taillez la julienne de poireaux et faites-la cuire 30 secondes au micro-ondes dans un bol avec une cuillère à soupe d'eau;
- Salez, poivrez et mélangez à la fourchette avec l'huile de cameline aromatisée au cumin;
- Lustrez les 2 feuilles de brique avec l'huile d'olive, coupez-les en 4 pour avoir 8 petites feuilles de briques;
- Assaisonnez les 8 morceaux de poisson, enveloppez-les dans les 8 morceaux de feuille de brick et passez-les 5 minutes à 200°C.

Dressage

- Dressez au centre la julienne de poireau, posez les croustillants de saumon dessus.

L'astuce du chef :

Vous pouvez mettre autour des petits dés de tomate.