Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cassolette de saumon au roquefort

Ingrédients

Préparation

Assaisonner les filets de saumon coupés en 'pavés' et les déposer sur un plat à gratin beurré.
Couper les citrons en rondelles et les placer entre les pavés de saumon.
Faire un mélange avec la crème, le fromage râpé, le roquefort, les fines herbes ciselées.
Dresser le mélange sur les filets de saumon et mettre au four, fonction vapeur 96° pendant 20 minutes.

Commentaires

Mélange de fromages râpés (emmental, gruyère, parmesan?) 100 g

Notes :