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

Darne de saumon en papillote à la flamande

Ingrédients

Préparation

Couper les légumes en julienne et cuire à l'étuvé aux ¾ avec la crème fraîche et le fumet de poisson. Nettoyer et cuire les pommes de terre.
Cuire doucement le lard. Couper le saumon en portions.
Déposer le lard sur l'aluminium puis déposer le saumon dessus et assaisonner le tout. Couvrir avec les légumes et puis recouvrir les légumes avec une deuxième tranche de lard. Fermer la papillote hermétiquement.
Mettre au four à 200° jusqu'à ce que la papillote gonfle. Au moment de servir ouvrir la papillote et ajouter une pomme de terre.

Notes :