



Saumon en croûte de noix de Grenoble AOP

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 kg de filet de saumon avec la peau
- 1 kg de pommes de terre grenaille
- 2 c. à soupe de moutarde
- 70 g de beurre
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 125 g de cerneaux de noix de Grenoble AOP
- 30 g de parmesan
- 2 c. à soupe d'huile
- poivre
- gros sel

1. Placer le saumon dans un plat, saupoudrer une poignée de gros sel sur le dessus de la chair et laisser reposer le temps de préparer le reste.
2. Laver les pommes de terre puis les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, égoutter.

3. Mixer le persil avec l'aneth et la gousse d'ail épluchée. Ajouter les cerneaux de noix de Grenoble AOP, le zeste du citron, le parmesan et l'huile. Poivrer et mixer jusqu'à obtenir une sorte de grosse chapelure.
4. Rincer le filet de saumon, le sécher et le placer sur une plaque de cuisson. Etaler la moutarde sur la chair puis répartir la préparation aux noix en appuyant pour la faire tenir. Disposer les pommes de terre autour du poisson, ajouter le beurre coupé en morceaux et le jus du citron, poivrer et enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

Petit plus

Ajustez la durée de cuisson du poisson suivant que vous l'aimiez un peu rosé à cœur ou bien cuit.

© Julie Mechali – photographe / Annelise Chardon – Créatrice de recettes et styliste culinaire pour la Noix de Grenoble AOP dans le cadre de la campagne européenne "L'Europe signe les produits de ses terroirs".