



Saumon croustillant sauce Chimichurri et légumes rôtis

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 sachet d'Assaisonnement Chimichurri
- 25 g de pommes de terre nouvelles, en quartiers
- 2 filets de saumon
- de la chapelure
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 poivron vert émincé
- 1 poivron jaune émincé
- 1 oignon rouge émincé
- 75 g de tomates cerises coupées en deux
- des quartiers de citron pour servir

1. Préchauffez le four à 200°, th. 6/7.
2. Déposez les pommes de terre émincées sur une plaque de cuisson. Versez l'huile et remuez et faites cuire 15 min.
3. Pendant ce temps, préparez le saumon. Mélangez dans un bol la chapelure avec la moitié du sachet d'assaisonnement Chimichurri et 2 cuillères à soupe

d'huile. Répartissez la chapelure sur les filets de saumon et pressez-la bien afin de la faire adhérer au poisson.

4. Ajoutez les poivrons et l'oignon rouge aux pommes de terre sur la plaque de cuisson, saupoudrez le reste de l'assaisonnement Chimichurri, mélangez et faites cuire 10 à 15 minutes de plus en remuant de temps en temps. Déposez le saumon sur les légumes et faites cuire 10 minutes de plus environ, en surveillant la cuisson.
5. Répartissez les légumes et 1 filet de saumon pour chaque personne, ajoutez des quartiers de citron et régalez-vous !