



Pavé de saumon, tomate / mozzarella

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 3 spl ou 8 pp par pers

- 4 pavés de saumon
- 4 tomates
- 1 boule de mozzarella soit 125 gr
- 1 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- basilic

Couper les tomates et la mozzarella en fines tranches, réserver.

Préchauffer votre four à 210°.

Disposer les pavés de saumon dans un plat à gratin. Saler, poivrer.

Répartir les rondelles de tomates sur le saumon, saler, poivrer. Disperser le reste des tomates coupées en dés dans votre plat.

Poser ensuite la mozzarella sur les tomates posées sur le saumon et parsemer de basilic.

Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et enfourner pour 15 minutes.

Servir immédiatement, avec par exemple, comme ici, du riz blanc