

Rôti de saumon au lard et au poivre

Pour 2 personnes

2 tranches de saumon de 200g chacune

8 tranches de lard

4 feuilles de sauge

2 pincées de baies de poivre noir écrasées

Huile d'olive

Retirez la peau du saumon.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez 4 tranches de lard en les faisant se chevaucher, posez une tranche de saumon dessus et assaisonnez le poisson en déposant dessus 2 feuilles de sauge et 1 pincée de poivre noir écrasé. Rabattez les tranches de lard sur le saumon et ficelez le rôti. Faites la même chose une deuxième fois.

Déposez les rôti dans un plat allant au four, arrosez-les d'un petit filet d'huile d'olive et du reste de poivre noir. Enfournez à 200°C pendant 25 minutes.

Servez accompagné d'une sauce faite de crème chauffée additionnée d'un peu de poivre noir ou de quelques filaments de safran.