***Saumon en écailles de chorizo sur lit de poireaux***

***Pour 2 personnes***

Deux morceaux de saumon

2 cuil à soupe de [*pesto à la genovese Sacla*](https://sacla.fr/collection/sauces_classiques.php#/29)

4 tranches fines de chorizo

2 petits blancs de poireaux

1 échalote

Thym séché

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les morceaux de saumon dans un plat à gratin, tartinez-le de pesto à la genovese et déposez les tranches de chorizo par dessus. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Emincez les blancs de poireaux, épluchez et coupez l'échalote en petits morceaux puis faites les revenir ensemble à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le thym séché, salez, poivrez à votre convenance.

Répartissez les poireaux dans deux assiettes, et déposez le saumon sur ce lit de poireaux, bon appétit.