



Ingrédients :

- Pavés de saumon
- Pommes de terre fraîches,
- Crème fraîche liquide,
- Beurre,
- Verre de lait,
- Œufs,
- Poireaux
- Oignons,
- Gousse d'ail,
- Quelques brins de persil,
- Citron,
- Sel et poivre du moulin

Le Parmentier de saumon

Poids total 750g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 201°



Mettre seulement la barquette en aluminium au four 20 minutes à 210° ! Ensuite le plus facile, c'est de l'accompagner d'une salade d'endives ou de pousses d'épinards avec quelques pignons de pin pour apporter du croquant !

Proposez le parmentier en verrines pour l'apéritif.

Le Parmentier de saumon s'accompagne parfaitement d'une salade d'endives parfumée à l'huile de noisettes.