

Saumon sur lit de thym



Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 2 personnes :

- 2 pavés de saumon frais
- environ 30 branches de thym frais
- sel
- piment d'Espelette
- huile d'olive

1. Dans une petite poêle, disposer le thym frais afin de former un "lit". Arroser d'un filet d'huile d'olive. Placer sur le dessus les deux pavés de saumon. Saler et assaisonner de piment d'Espelette.

2. Couvrir d'un couvercle en verre et laisser cuire environ 20 minutes sur feu doux. Ajuster la cuisson selon votre goût.

3. Servir bien chaud.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.canalblog.com>