



Saumon fumé aux petits pois et au chorizo

9

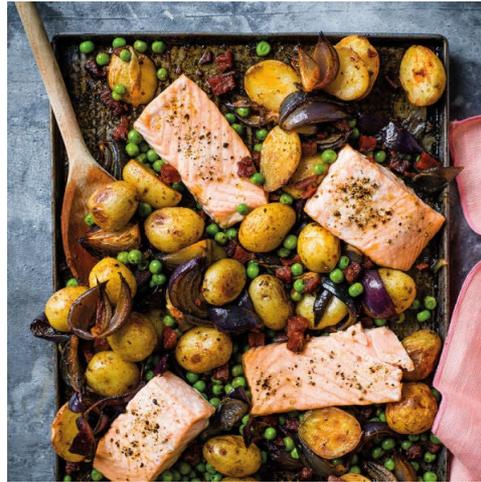
Temps total: 1:00

Préparation: 0:15

Cuisson: 0:45

Portion(s): 4

Difficulté: Modéré



Ingrédients

Pommes de terre

600 g, grenailles

12

Sel iodé

1 pincée(s)

0

Chorizo

150 g

20

Oignon

3 pièce(s), petit, rouge

0

Saumon, cru

480 g, 4 filets de 120 g

0

Herbes aromatiques

1 cc, mélange , séché

0

Paprika, en poudre

1 cc

0

Huile d'olive

1 CS

4

Poivre

1 pincée(s)

0

Petits pois

200 g(surgelés)

0

Instructions

- 1 Laver les pommes de terre grenailles. Les cuire avec la peau dans l'eau salée pendant 20 à 25 minutes. Préchauffer le four à 200° C (gaz : th. 3, four à air chaud : 180° C). Couper le chorizo en dés. Peler les

oignons et les couper en tranches. Rincer les filets de saumon et les tapoter avec du papier absorbant pour les sécher.

- 2** Égoutter les pommes de terre. Les laisser refroidir brièvement et les couper en deux. Disposer les moitiés de pommes de terre, les dés de chorizo, les tranches d'oignon, les herbes, le paprika en poudre et l'huile sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saler et poivrer. Cuire env. 20 minutes au milieu du four. Retourner à mi-cuisson.
- 3** Ajouter les petits pois au mélange de légumes. Recouvrir de filets de saumon. Saler et poivrer. Cuire le tout 12 à 15 minutes et servir.