



Recette

SAUMON AU FOUR

INGRÉDIENTS

- 1 saumon entier (3 livres environ)
- Beurre ou margarine
- 1 c. à thé de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400°F
2. Placer sur une plaque à biscuits ou plateau allant au four et beurrer un papier d'aluminium assez grand pour envelopper le saumon. Coucher le poisson sur le papier.
3. Faire fondre le beurre et étendre sur le saumon. Saler et poivrer au goût.
4. Bien fermer le papier d'aluminium et sceller. Cuire au four à 400°F. Calculer 15 minutes par pouce d'épaisseur de votre poisson.