

FILETS DE SAUMON AUX HERBES ET POIVRONS ROUGES



Par

Mary Berry

Dans

**Épisode 1 - Mary Berry,
mes recettes inratables**

INGRÉDIENTS :

- 280 g de fromage à tartiner, type Philadelphia®
- 30 g de parmesan finement râpé (ou autre fromage à pâte dure)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche finement hachée
- 6 filets de saumon de 125 g, sans peau
- 1 citron, jus et zeste
- 1 petit bouquet de persil frais haché finement
- 150 g de poivrons rouges rôtis en pot, égouttés et tranchés très finement
- Sel et poivre noir fraîchement moulu


RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mélangez le fromage avec le parmesan, l'ail, la ciboulette, le sel et le poivre. Assaisonnez le saumon de sel et de poivre noir moulu et répartissez le mélange de fromage sur chaque filet.
3. Mélangez le zeste de citron et le persil puis saupoudrez le tout sur chaque filet, en appuyant légèrement. Placez les filets assez près les uns des autres sur la plaque de cuisson préparée et disposez joliment les poivrons sur chacun d'eux.
4. Enfournez pour 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que le saumon soit bien cuit. Pressez sur le jus de citron et servez chaud avec des pommes de terre nouvelles et des feuilles de salade.

S'il est couvert et placé au réfrigérateur, ce plat peut être assemblé jusqu'à 12 heures à l'avance. Placez les filets de saumon assez près les uns des autres sur la plaque de cuisson afin qu'ils ne sèchent pas pendant la cuisson. Vous saurez quand ils seront cuits dès que la chair devient rose mate.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 18 minutes

 6 personnes

 Facile