Pavés de saumon au chèvre et à la moutarde

Ces pavés de saumon au chèvre et à la moutarde étaient tout simplement délicieux. J'ai trouvé la recette sur le blog « Chocolat à tous les étages ». Autre avantage: il ne faut que trois ingrédients et 30 minutes pour les préparer.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min.
Cuisson : 20-25 min.

4 pavés de saumon ; 4 c. à c. de moutarde ; 1 bûche de chèvre

Retirez la peau du saumon. Coupez les pavés dans le sens de la longueur.

Graissez un plat allant au four et déposez les 4 moitiés de pavés. Badigeonnez chaque morceau de saumon avec 1 c. à c. de moutarde.

Répartissez ensuite trois rondelles de fromage de chèvre sur un pavé. Recouvrez d'une deuxième tranche de saumon et ajoutez trois autres rondelles de chèvre sur le dessus.
Répétez cette opération avec les deux morceaux de saumon restants.

Enfournez à 180°C pendant 15-25 minutes (selon l'épaisseur du poisson).

Conseil: J'ai accompagné ces pavés de saumon d'une purée de carottes et lentilles corail. C'était vraiment délicieux, je vous recommande cette association. Temps total: environ 40 minutes si vous préparez les deux plats en parallèle. Il vaut mieux démarrer par la préparation des pavés de saumon puis enchaîner en épluchant les carottes.