

Saumon frais « cordon bleu »

Pour 4 personnes.

Préparation : 12 mn, cuisson : 20 mn.

4 tranches de saumon frais, 8 tranches fines de lard fumé, 4 brins de thym, 4 c à café d'huile, 50 g de beurre, un citron, sel et poivre, 4 carrés d'aluminium.

Huiler légèrement chaque carré d'aluminium. Poser sur chacun deux tranches de lard puis une tranche de saumon, le thym et une noix de beurre. Arroser avec quelques gouttes de jus de citron.

Rabattre le carré d'aluminium, bien fermer la papillote.

Faire cuire à four moyen environ 20 mn. Servir le saumon dans sa papillote et le beurre fondu à part.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.