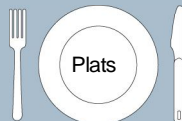
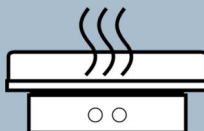


Pavé de saumon cajun

Pavé de saumon poêlé aux épices cajun décoré de tomates cerises.



Plats



Plancha

**Mise en place**

Préparer le saumon en pavé d'environ 160 g et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Mettre à cuire les tomates cerises au four à 180° environ 3/4 minutes.
Dans une poêle bien chaude ou plancha légèrement huilée, faire saisir le saumon des deux cotés.
En fin de cuisson, saupoudrer les épices cajun sur le saumon et les tomates cerises avec un trait d'huile d'olive.
Envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	10 g
Saumon frais (filet)		160 g
Tomates cerises		60 g