



PAVÉ DE SAUMON ET SEMOULE DE CHOU-FLEUR SURPRISE

INGREDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 1 Citron vert
- 1 oignon rouge
- 1 Chou-fleur
- 10 g Thym
- 1 bouquet
- 50 g Pancetta
- 1 cc Beurre doux
- cumin

Passer à la râpe les bouquets du chou-fleur du côté des gros trous pour en faire une semoule. Assaisonner de sel, poivre et une pointe de cumin. Dans le bac de la cocotte minute, étaler des rondelles fines de citron vert. Verser la semoule dessus et cuire à la vapeur 8min.

Dans un plat, déposer les pavés de saumon et quelques rondelles d'oignon rouge. Filmer.

Passer au micro - ondes 4min (on l'aime mi-cuit chez nous).

Dans une poêle, faire revenir 50g de pancetta avec le beurre. Découper en dès et mélanger à la semoule cuite.

Servir pavé et semoule.

Déguster