

SAUMON RÔTI & POLENTA À LA PROVENÇALE

10
min

Préparation

15
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2- Pour la polenta : Mettez le lait à bouillir avec le sel et le

Mélange Méditerranéa McCormick.

Versez la polenta et remuez jusqu'à complète absorption.

Terminez avec la crème et le beurre. Réservez au chaud.

- 3- Torréfiez les Pignons de Pin, coupez les tomates confites en 4 et ciselez le basilic. Mélangez ensemble, salez, poivrez et ajoutez l'huile d'olive. Réservez.

- 4- Salez les pavés de saumon. Colorez-les côté peau dans une poêle avec l'huile de pépins de raisin. Disposez-les sur une plaque et enfournez-les pendant 10 min.

Dressage:

Dressez la polenta en cercle, disposez le pavé de saumon et terminez avec la sauce vierge.

Le Plus du Chef:

Vous pouvez ajouter aussi le **Mélange Méditerranéa McCormick** dans la sauce vierge.



INGRÉDIENTS

(10 portions)

- 300g de polenta précuite
- 23g de **Mélange Méditerranéa McCormick**
- 150cl de lait
- 10cl de crème liquide entière
- 80g de beurre
- 3g de sel
- 10 pavés de saumon de 150g
- 10cl d'huile d'olive
- 150g de pignons de pin
- 100g de tomates confites
- 2 bottes de basilic
- 3cl d'huile de pépins de raisin
- 3g de poivre
- 3g de sel

INGRÉDIENTS

(10 portions)

- 1 demi baguette
- 10 œufs
- 15g de **Mélange Méditerranéa McCormick**
- 300g de tomates confites
- 5 bottes de basilic
- 30g de tapenade
- 20g de beurre
- 2cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 3g de sel

10
min

Préparation

8
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- 2- Taillez les tomates confites en 2 et ciselez le basilic. Mélangez ensemble et ajoutez la tapenade et le **Mélange Méditerranéa McCormick**. Salez, poivrez.
- 3- Taillez la baguette en mouillettes. Arrosez-les d'huile d'olive et passez-les quelques minutes au four pour les faire griller.
- 4- Beurrez les ramequins. Répartissez la garniture, cassez un œuf dans chaque ramequin.
- 5- Faites cuire les œufs cocotte au bain-marie au four pendant environ 6 à 8 min.

Dressage:

Servez les œufs cocottes aussitôt avec les mouillettes.

Le Plus du Chef:

Accentuez le côté provençal en ajoutant à la garniture 1g d'**Ail en poudre McCormick** et 1g de **Thym McCormick**.