

Crépinettes de saumon



Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

800 g de saumon frais sans la peau

9 grandes tranches de bacon

1 gros oignon rouge

1 grand morceau de crépine

3 brins de persil plat

1 c à c de cumin en poudre

2 pincées de cannelle

1 c à s de miel liquide

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Peler et hacher l'oignon. Le faire fondre dans 3 c à s d'huile d'olive pendant 5 à 6 mn en remuant de temps en temps. Ajouter le miel, le cumin et la cannelle et laisser légèrement caraméliser. Ajouter le bacon coupé en petits morceaux et cuire encore 3 à 4 mn sur feu moyenne en remuant. Laisser refroidir.

Retirer les parties grises et les arêtes du saumon et le hacher finement au couteau. Dans un saladier mélanger le saumon avec le persil ciselé, ajouter l'oignon et le bacon caramélisé, assaisonner.

Couper dans la crépine rincée et séchée des carrés de 15 x 15 cm.

Faire 12 boules avec la préparation au saumon et en déposer 1 au centre de chaque carré de crépine. Rabattre les bords en serrant et aplatir légèrement avec la paume de la main.

Huiler la plancha ou une poêle antiadhésive, badigeonner les crépinettes avec le reste d'huile avec un pinceau et les cuire 5 à 6 mn de chaque côté. Déguster avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>