LABEYRIE

ASTRO FOOD

SAUMON FUMÉ D'ECOSSE ET LÉGUMES FUMÉS AU FOIN

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 8 tranches de saumon fumé Labeyrie L'Ecosse
- 1 poignée de foin pour préparation culinaire
- 1 betterave
- 2 oignons
- 1 potimarron
- 1 courge butternut
- 4 navets
- Thym
- Sel, poivre
- Poivre concassé

PRÉPARATION :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Epluchez et découpez les oignons en quartiers.
- Lavez, épluchez et découpez le reste des légumes. Coupez les pommes de terre en deux, la courge butternut en rondelles, la betterave en dés et les navets en morceaux de taille moyenne.
- Etalez le foin dans une cocotte en fonte. Disposez les légumes dans la cocotte. Ajoutez les branches de thym.
- Assaisonnez et couvrez la cocotte.
- Faites cuire pendant 30 à 40 minutes au four.

PRÉPARATION DU CHUTNEY D'OIGNONS :

- Dans des assiettes creuses, disposez le foin utilisé lors de la cuisson, les légumes ainsi que 2 tranches de saumon fumé.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD