

**Saumon en croûte herbes et noisettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/saumon-en-croute-herbes-et-noisettes-p1250153-r-scaled.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 dos de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **avec la peau  
- 80 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **entières**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 petites càs de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 2 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **à l'ancienne**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle  
Déposer les dos de saumon sur la peau et laisser dorer pendant 3 minutes.  
Ranger le poisson dans le plat, saler, poivrer et réserver.  
Hacher grossièrement l'ail dégermé et le persil (j'en ai obtenu 5 càs)  
Mixer les noisettes, ajouter l'ail, le persil, le miel et la moutarde pour obtenir une pâte collante.  
Tartiner les morceaux de saumon avec cette pâte.  
À ce stade, le plat couvert peut attendre au frais.  
Au moment du repas, glisser le plat dans le four chaud pendant 20 minutes.  
Servir immédiatement.