

**Saumon en croûte herbes et noisettes**

 **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** 

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.