





Préparation : Laver les filets, sécher et couper des morceaux en biais. Saler les morceaux et arroser de jus de citron. Graisser de beurre un plat approprié.

Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **230 °C** avec degré d'humidité à 80 %. Hacher très fin ou presser l'ail. Mélanger aux amandes, au reste de beurre, au persil et au sherry. Mettre les filets dans le plat, poser sur chaque morceau un peu de beurre d'amandes. Faire cuire sur la grille du four en position la plus haute pendant **10 minutes**.

Mélanger l'huile et le vinaigre, verser sur le poisson après la cuisson. Servir saupoudré de poivre.

Filets de saumon en croûte d'amande

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 230 °C

Degré d'humidité : 80 %

Préparation : 15 minutes

plus 10 minutes de cuisson

Recette pour 18 portions

Ingrédients :

600 g de filets de saumon

3-4 c. à soupe de jus de citron

60 g de beurre

1-2 gousses d'ail

50 g d'amandes en poudre,
éventuellement noisettes

2 c. à soupe de persil plat finement haché

1 c. à soupe de sherry sec

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

Poivre noir

Sel