

PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

Saumon rôti au beurre

Supervision d'un adulte requise | Sans gluten et sans produits laitiers

Ingrédients :

- 4 c. à soupe (½ bâtonnet) de beurre non salé
- Gros sel et poivre moulu, au goût
- 1 filet de saumon (2 à 3 livres), avec la peau
- Feuilles de persil frais hachées, pour le service

Préparation :

1. Préchauffer le four à 475 °F. Déposer le beurre dans une plaque de cuisson à rebord, saler et poivrer. Déposer la plaque au four jusqu'à ce que le beurre fonde, environ 1 minute.
2. Retirer délicatement la plaque du four et déposer le saumon, côté peau, sur le beurre; saler et poivrer. Remettre la plaque au four.
3. Faire rôtir jusqu'à ce que le saumon soit cuit, de 8 à 12 minutes, en vérifiant fréquemment. Le saumon se défera facilement en flocons lorsqu'il sera cuit. Parsemer de persil et servir.

Donne 8 portions

Temps de préparation : 20 minutes

