Saumon rôti au Picandou Raclette et légumes du soleil

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

Ingrédients

- 4 palets Picandou
- 2 poireaux
- 80 g de beurre AOP Isigny
- 1 filet de saumon
- 200 g de légumes Sud’n’sol
- 1 citron

Étapes de la préparation

1. Lavez puis coupez les poireaux en fines rondelles.
2. Coupez quelques morceaux de saumon.

3. Préparez une fondue de poireaux : faîtes fondre le beurre Isigny dans une casserole, puis ajoutez les poireaux finement coupés.
4. Déposez une cuillère à soupe de fondue de poireaux dans le fond d’un poêlon.
5. Couvrez de quelques morceaux de saumon.
6. Epongez les légumes Sud’n’Sol à l’aide d’un essuie-tout, puis ajoutez l’équivalent d’une cuillère dans le poêlon.
7. Ajoutez une pointe de jus de citron en guise d’assaisonnement.
8. Ajoutez un palet Picandou.
9. Laisser cuire jusqu’à ce que le fromage soit fondu.