

Menu Wellington de saumon



Entrées

Poêle. Feu moyen-vif
2 c à s d'huile d'olive
2 min. de chaque côté



Wellington de saumon

Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf battu. Mettre au four à 190 °C pendant 25 à 30 min.
Réchauffer la sauce dans une casserole à feu doux pendant 5 minutes



Gratin

Préchauffer le four à 180°C et laisser chauffer pendant 25 à 30 minute



Légumes

Réchauffer
au micro-ondes 800 W
pendant ± 5 minutes



Fromages affinés



Dessert