

Saumon au Zaatar & au Tahini

Pour 4 personnes Préparation 10 minutes Cuisson 10 minutes



Ingrédients

- 4 Pavés de Saumon avec peau
- 4 pincées de Zaatar
- 4 pincées de Sumac
- 400g de jeunes pousses d'épinards
- 8 c.à.s de tahini
- 4 gousses d'ail
- 1 citron
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 240°C. Rincez les pavés de saumon puis massez-les avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Parsemez-les sur le côté chair avec le Zaatar et le Sumac. Hachez les gousses d'ail. Pressez le citron et gardez son jus.
2. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant le Tahini avec l'ail haché, 150 ml d'eau, un filet de jus de citron, du sel et du poivre. Dans un petit plat huilé, placez les pavés de saumon côté peau et enfournez-les pendant 5 minutes.
3. Pendant ce temps-là, dans une poêle, faites tomber les épinards avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Une fois tombés, ajoutez la sauce au tahini et faites chauffer à feu doux 5 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour garder une consistance crémeuse et pas trop sèche.
4. Servez le poisson sur un lit de sauce, le tout arrosé d'un filet d'huile d'olive et accompagné d'un bon morceau de pain croustillant.

Ce plat se déguste à la sortie du four. Vous pouvez, selon vos envies, le parsemer de coriandre ciselée et remplacer les pousses d'épinards par des feuilles de blettes !

Bonne Dégustation !