



Saumon craquant à l'italienne

03/11/2011 à 16h11

Par [Sarah Glain](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 1 pot de pesto
- 8 feuilles de brick
- 12 tomates confites
- 600 g de tomates cerise sur leurs tiges

Préparation :

- Superposez deux feuilles de brick;
- Étalez une petite cuillère à café de pesto dessus;
- Disposez le pavé au centre de la feuille de brick. Salez et poivrez;
- Ajoutez trois tomates confites;
- Pliez la brick. Rabattez le côté gauche sur le saumon, puis le côté droit et roulez;
- Faites de même pour les trois autres pavés de saumon;
- Disposez vos bricks dans un plat huilé;
- Faites cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C;
- Mettez les tomates cerises dans un plat. Arroser d'huile d'olive, de thym, sel et poivre. Faites cuire 30 minutes au four à 200°C pour qu'elles soient confites;
- Déguster !