

**Saumon sauvage en croûte  
d'herbes fraîches**  
pour 2 personnes

2 filets de saumon sauvage  
500 g de pommes de terre  
200 g de concombre  
500 ml de bouillon de légumes  
150 g de crème  
2 cs de moutarde à gros grains  
80 g de pain toast  
50 g de beurre  
1/2 bouquet de persil  
1/2 bouquet d'aneth  
sel, poivre



Déposer les filets de saumon sauvage sur du papier absorbant et les laisser décongeler. Peler les pommes de terre et les découper en cubes d'environ 2 cm. Peler le concombre, le couper sur la longueur, enlever les pépins et le couper en tranches. Cuire les cubes de pommes de terre dans le bouillon durant env. 15 minutes, puis ajouter les tranches de concombre, la moutarde et la crème, laisser bouillir brièvement. Couper finement l'aneth, l'ajouter au mélange et assaisonner à volonté avec sel et poivre.

Couper les bords du pain toast, hacher la mie et le persil avec une prise de sel dans un robot ménager ou à la moulinette. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la mie finement hachée, assaisonner à volonté avec sel et poivre. Graisser un plat allant au four, y poser les filets, assaisonner avec sel et poivre, puis les recouvrir avec la masse. Glisser le plat dans le four préchauffé à 200 °C et cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.  
Servir le saumon sauvage avec les légumes.