

# SAUMON

## EN CROÛTE DE PARMESAN

### LE SAUMON

Mélangez les oeufs et le parmesan.

Passez le saumon dans la farine, puis dans la préparation oeuf-parmesan. Faites chauffer une poêle anti-adhésive et placez-y les portions de saumon pané. Saisir jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

### LA SAUCE

Faites suer les oignons dans 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les tomates pelées, baissez le feu et laissez mijoter 5 minutes. Assaisonnez à votre goût avec le piment, le sucre et le sel. Coupez le basilic en fines lamelles et ajoutez-les juste avant de servir.

Mettez les tomates cerises à four chaud pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Servez comme garniture avec le poisson.

### POUR 4 PERSONNES

- 2 oeufs
- 100 g de parmesan finement râpé
- 4 x 60 g de filets de saumon sans peau
- 1 cuillère à soupe de farine
- ½ oignon rouge, coupés en petits cubes
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 ml de tomates pelées (en boîte)
- ½ cuillère à café de piment finement moulu
- 1 cuillère à café de sucrer
- 1 pincée de sel
- 8 feuilles de basilic
- 4 tomates cerises, avec les feuilles encore attachées, pour la décoration

