



Pain de saumon au pesto de tomates séchées

INGRÉDIENTS

- 2 conserves de saumon de 420 g égouttées
 - 2 branches de céleri hachées 
 - 1 oignon haché 
 - 1/2 poivron rouge haché 
 - 2 œufs battus 
 - 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella partiellement écrémé râpé 
 - 125 ml (1/2 tasse) de chapelure nature 
 - 30 ml (2 c. à soupe) de pesto aux tomates séchées du commerce 
- Sel et poivre, au goût

ACCOMPAGNEMENT SUGGÉRÉ

- 1 barquette de 112 g d'un mélange de mâche et de betteraves 
 - 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive au citron 
- Poivre du moulin, au goût

MÉTHODE

1. Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, bien mélanger le saumon (en prenant soin de retirer les arêtes), les légumes hachés, les œufs battus, le fromage, la chapelure et le pesto. Assaisonner au goût.
3. Presser le mélange dans un moule à pain de 25 x 10 cm (10 x 4 po) et cuire au four de 30 à 40 minutes.
4. Dans un bol, ajouter l'huile au mélange de mâche et de betteraves. Saler et poivrer au goût. Servir avec le saumon et une ou deux tranches de pain.

Astuce

Pour prendre de l'avance, vous pouvez préparer le pain de saumon la veille et le cuire le lendemain.

 Aliments transformés
ou préparés au Québec

 Aliments cultivés
au Québec

 6 PORTIONS

 25 MINUTES

 30 À 40 MINUTES