La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

# Saumon Belle-Vue

Entrée Facile

**Pour :** 10 personnes

**Préparation :** 1 h
**Repos :** 1 h
**Cuisson :** 30 mn

*Pour vos repas de fête, ce saumon sera la vedette lors d'un buffet froid, ou une entrée de rêve pour un repas traditionnel !*

## Ingrédients

- 1 saumon entier
- 1 gros oignon
- margarine
- crudités, oeufs durs, citrons... - Accompagnement à votre convenance

## Préparation

1. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du saumon (bien étaler à la main).
2. Mettre le saumon dans un grand papier alu graissé avec des rondelles d'oignon.
3. Le cuire à l'étoufée au four dans le papier bien fermé.
4. Laisser refroidir le saumon.
5. Enlever la peau et les arrêtes.
6. Le mettre sur un plat sur un lit de salade et décorer (j'ai ici mis des tomates, oeufs et citrons).
7. Servir accompagé de mayonnaise ou de sauce cocktail et de petits pains. Bon appétit !

Proposé par
**Cuisine Familiale**
Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : Ici
Marie-Ange

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode