



4 pavés de saumon

100 g de fromage de chèvre frais, non affiné (de type bergerie des Neiges)

2 cuillères à table (30 ml) de moutarde de Meaux ou à l'ancienne

2 cuillères à table (30 ml) de miel

2 pincées de poivre de Cayenne

Préchauffer le four à 425 F (220 C).

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium et huilez-le légèrement.

Déposer les pavés de saumon, peau contre l'aluminium, sur la plaque préparée, et pratiquer 4 à 5 entailles dans la partie la moins large du pavé. Faire attention de ne pas inciser jusqu'à la peau.

Garnir les entailles de fromage de chèvre.

Fouetter ensemble, la moutarde, le miel et le poivre de Cayenne et badigeonner du mélange, les pavés de saumon.

Enfourner pour 12 à 15 minutes (selon l'épaisseur des pavés).

Servir avec les garnitures de votre choix.