

Saumon grillé avec sauce pomodoro

TOTAL TIME

20 mins

PORTIONS

20



Filets de saumon grillés servis sur des linguine, nappés d'une sauce Pomodoro faite à l'aide de notre bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature, de tomates en dés, d'herbes italiennes et de poivre noir. Saupoudrés de parmesan râpé pour une touche savoureuse.

PRÉPARÉ AVEC

**Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic**

CODE DE CAS 24861

Ingredients

selon les besoins	Huile végétale en spray
20	Filet de saumon, 113 g (4 oz) chacun, rendement à partir du produit cru
1 bac (1,81 kg)	Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic , décongelée
	Poivre noir, moulu
5 g	Assaisonnement italien
1 ¼ tasses	Eau
905 g	Tomates en dés, égouttées
5 g	Flocons de persil séché
8 g	Thym séché, feuilles, broyées
2 g	Poivre noir, moulu
100 g	Fromage parmesan, râpé
1.36 kg	Linguine cuites, égouttées

Directions

- 1 Préchauffer le gril.
- 2 Mélanger la soupe, l'eau, le persil, les herbes italiennes et les tomates en dés. Porter à ébullition.
- 3 Faire griller le saumon de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse facilement à la fourchette et que sa température interne atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant 15 secondes.
- 4 Placer ½ tasse (2,5 oz) de linguine chauds dans une assiette et recouvrir de ¼ de tasse (2 oz) de sauce tomate. Saupoudrer de parmesan et garnir du saumon grillé. Ajouter 30 ml de sauce sur le saumon et les herbes fraîches.