

## Pavé de saumon rôti sur peau et orzotto au chorizo de Charlevoix



Recette pour 4 personnes :

### **Ingrédients :**

454gr orzo  
4 pavé de saumon +/- 160gr  
1 petit chorizo "le Charlo" de Charlevoix  
150gr de parmesan râpé  
250ml de crème 35%  
4 pleurotes King  
Q/S Salicorne  
Poivre, sel  
Huile d'olive  
Jus citron

### **Procédure**

Cuire l'orzo (attention le retirer 1 à 2 minutes avant la fin) et égoutter.

Couper le chorizo en petit cube. Réserver.

Couper les pleurotes King en deux et quadriller la chair. Réserver.

Rincer à l'eau froide la salicorne. Réserver.

Préchauffer le four à 350°F. Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile. Saler la peau des pavés de saumon et déposer dans la poêle sur la peau et cuire +/- 4 minutes (le temps que la peau soit croustillante) mettre dans le four et cuire 7 minutes.

Dans la poêle remettre un peu d'huile et déposer les pleurotes King sur le côté quadrillé, et cuire 5 minutes.

Remettre l'orzo dans la casserole avec la crème, faire chauffer et finaliser avec le parmesan, sel, poivre et le chorizo.

Dresser l'assiette en déposant l'orzo, deux morceaux de pleurotes King, le saumon et terminer avec la salicorne, préalablement assaisonnée avec sel, poivre, jus de citron et un peu d'huile d'olive.

Bon appétit

Chef Anthony Nart  
Manoir du lac William

