

---

## **Saumon aux canneberges**

---

800 g (1 filet)	Saumon avec la peau	1 ¾ lb
25 g	Canneberges fraîches ou surgelées, hachées	¼ tasse
15 ml	Sirop d'érable	1 c. à soupe
15 ml	Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe
Au goût	Feuilles de cerfeuil	

### **Préparation**

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).  
Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Déposer le saumon sur la plaque, côté chair vers le haut. Saler et poivrer.
3. Dans un bol, mélanger les canneberges, le sirop d'érable et la moutarde. Répartir sur le saumon. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le saumon soit rosé.
4. Parsemer de cerfeuil. Servir chaud ou tiède.

Donne 8 portions en plat principal.

Adapté de :

Ricardo Media Inc.

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/7763-saumon-aux-canneberges>