

Saumon méditerranéen sur lit d'orzo

TOTAL TIME
55 mins

PORTIONS
12



Le saumon grillé au four est instantanément rehaussé d'une sauce crémeuse aux épinards et au pesto, qui tire sa profondeur et sa saveur umami du velouté de champignons Signature. Les tomates et le basilic lui confèrent une explosion de fraîcheur, tandis que le lit d'orzo ajoute une touche méditerranéenne (et permet en plus d'absorber jusqu'à la dernière goutte de cette délicieuse sauce).

PRÉPARÉ AVEC



SOUPE SIGNATURE

Signature Velouté de champignons

CODE DE CAS 08172

Ingredients

70 g	Pignons de pin, grillés
6 gousses	Ail, haché
177 mL	Huile d'olive extra vierge
87 g	Feuilles de basilic frais, emballées
100 g	Fromage parmesan, râpé
à votre goût	Sel
½ bac (907 mL)	Signature Velouté de champignons
750 mL	Campbell's ^{MD} Vegetable broth (aseptique)
12	Filets de saumon coupés au centre (environ 170 g chacun)
1,8 kg	Orzo, cuit (à conserver pour le service)
90 g	Bébés épinards emballés
477 g	Tomates fraîches, coupées en dés

Directions

- 1 Dans un robot culinaire, réduire les pignons et l'ail en purée fine. Ajouter le basilic et 59 mL (¼ tasse) d'huile d'olive. Mélanger jusqu'à ce que le volume ait diminué de moitié. Racler les parois du bol et verser le reste de l'huile d'olive en filet pendant que le robot culinaire tourne. Ajouter le parmesan et mélanger jusqu'à ce que le tout soit lisse.
- 2 Dans une grande casserole, chauffer le velouté de champignons Signature de Campbell avec le bouillon, puis mélanger au fouet. Cuire à 180 °C (350 °F) 1 minute, puis réduire le feu et laisser mijoter. Incorporer le pesto et mettre de côté pour le service.

Pour servir

Assaisonner et cuire le saumon selon vos préférences. Chauffer une partie de la sauce. Ajouter ¼ de tasse de jeunes pousses d'épinards et 10 g (¼ tasse) de tomates coupées en dés, puis chauffer jusqu'à ce que les épinards soient légèrement tombés.

Disposer le saumon sur 180 g (½ tasse) d'orzocuit et napper de sauce. Garnir avec des feuilles de basilic supplémentaires.