

Pavés de saumon grillés en vinaigrette

Préparation 15 mn

Cuisson au barbecue ou sur un gril en fonte 8 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 pavés de saumon

50 g d'olives noires dénoyautées

3 courgettes

1 grosse tomate

100 de tomates cerises

1 c à s bombée de câpres

1 oignon doux

Persil

1/2 citron

4 c à s d'huile d'olive

Couper les extrémités des courgettes lavées et les tailler en rondelles un peu épaisses.

Badigeonner les courgettes et les pavés de saumon d'huile d'olive et les cuire sur la braise ou sur le grill en les retournant une fois au cours de la cuisson. Surtout penser à laisser le saumon légèrement rosé qu'il garde tout son moelleux. Si vous le cuisez trop il deviendra sec et ce serait dommage. Badigeonner d'huile en cours de cuisson.

Eplucher la tomate, l'épépiner et faire des dés.

Mélanger dans un bol les dés de tomate avec les câpres, les olives noires coupées en morceaux, un peu de jus de citron, le persil ciselé, l'oignon haché, un peu de sel et du poivre. Arroser de 2 c à s d'huile d'olive.

Disposer les pavés et les courgettes sur les assiettes et arroser de la vinaigrette, décorer avec les tomates cerises et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>