

**Paquets de saumon aux olives noires, romarin
et tomates séchées, en papier de cèdre**



(pour 2)

*2 filets de saumon sans la peau
olives noires hâchées
quelques feuilles de romarin hâchées
4 tomates séchées coupées en petits morceaux
½ courgette coupée en fines rondelles*

Au centre du papier de cèdre, déposez des rondelles de courgettes, puis un peu du mélange d'olives, tomates et romarin. Déposez le filet de saumon salé et poivré. Refermez le papier et déposez, côte refermé dessous. Faites cuire à 200 °C pendant 20 minutes environ ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit mais tendre.