

## SAUMON À LA SAUCE VIERGE SUR LE BBQ selon Bob le Chef

### INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon d'environ 600 g
- 8 tomates cerises tranchées en 2 de la
- 2 échalotes vertes ciselées
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel, poivre au goût

### MARCHE À SUIVRE

Pour la sauce vierge

1. Dans un bol, mélanger les tomates, les échalotes, le persil, les câpres, l'huile et assaisonner de sel et de poivre

Pour le poisson

1. Assaisonner le saumon de sel et de poivre et cuire sur le grill à l'unilatérale\*
2. Saisir la pièce du côté de la chair sur l'endroit le plus chaud du grill
3. Quand elle se décolle facilement, au lieu de la retourner, faire pivoter la pièce de 45 degrés afin de lui donner un beau quadrillage
4. Couvrir le grill et poursuivre la cuisson 5 à 7 minutes
5. Servir le poisson côté peau sur le dessous et napper de sauce vierge



TEMPS DE PRÉPARATION: 10 minutes



TEMPS DE CUISSON: 12 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 2



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Odessa Poissonnier,  
Fruiterie 440  
Fromagerie Cavallaro



### Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

