



## Filet de saumon grillé et salsa aux fraises

Temps de préparation : 25 minutes

Niveau : moyenne

### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Pour la salsa :

250 g de fraises fraîches

½ bouquet de persil

10-12 feuilles de basilic

1 petit oignon rouge

1 gousse d'ail

1-2 piments rouges

le jus d'un citron bio de préférence

le zeste de ½ citron bio

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2-3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Sel, poivre



**Pour le poisson :** 2 pavés de saumon Bio Escal, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, un peu de miel, condiment pour poisson et 150 g d'épinards ou de roquette.

### Préparation :

Pour la salsa : Laver les fraises, les nettoyer et les couper en petits dés. Laver les herbes fraîches, les sécher et les hacher finement. Eplucher et hacher finement l'oignon et la gousse d'ail, hacher également finement le piment. Mélanger les fraises hachées, les herbes, l'oignon, l'ail et le piment avec les autres ingrédients et assaisonner avec du sel et du poivre. Réserver la salsa et la laisser reposer.

Entre-temps, préparer le saumon. Pour cela, laisser décongeler les filets de saumon, puis les faire mariner avec de l'huile d'olive, du miel et des épices à poisson selon les goûts. Laisser mariner brièvement. Griller les filets de saumon marinés, les dresser sur des assiettes avec des épinards frais ou de la roquette et les servir encore chauds avec la salsa aux fraises.