

Brochettes de saumon et julienne

CUISIMAGES

Réf :
2006

Type :
Poisson

Préparation :
30 min
Repos: 6 H

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de saumon
- 300 g de julienne
- 1 oignon / 1 échalote / 1 gousse d'ail
- 1 citron / 1 bouquet de persil
- 1 branche de thym
- 250 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Accompagnement : oignons / tomates / poivrons rouge / poivron vert



Enlevez la peau et les arêtes des poissons et coupez les en cubes.

Pelez oignon, échalote et ail et coupez les finement.

Ciselez le persil.



Dans un plat creux, versez la moitié d'oignon, échalote, ail et persil.

Déposez les cubes de poisson dessus.



Répartissez ensuite le reste d'oignon, échalote, ail et persil.

Ajoutez le jus de citron.



Versez l'huile afin de recouvrir le tout. Salez et poivrez.

Recouvrez d'un film plastique et laissez reposer au réfrigérateur.



Lavez les poivrons, ôtez les pépins et coupez les en dés.

Lavez les tomates et coupez les en quartiers.

Pelez les oignons et coupez les en quartiers également.



Formez les brochettes en intercalant les dés de julienne, tomates, poivron vert, saumon, oignon et poivron rouge.

Faites cuire au grill pendant 15 min en tournant régulièrement les brochettes.



Conseils
Variante
Vin

Muscadet sur lie