



## Recette : Grillade de saumon mariné aux framboises sur lit de verdure

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 10 minutes

**Coût :** élevé (environ 35 \$)

**Portions :** 4

**Congélation :** non



## Ingrédients

Liste des ingrédients	Vinaigrette au tamari et au miel
4 beaux filets de saumon	1 c. à soupe de miel liquide
1/4 tasse d'huile d'olive	1 gousse d'ail écrasée
1 grosse gousse d'ail	1/4 tasse de tamari
2 c. à soupe de tamari	3 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe confiture de framboises	Sel et poivre noir du moulin
2 c. à soupe vinaigre balsamique	2/3 tasse d'huile de tournesol
1 1/2 c. à soupe de moutarde de Dijon	
1 c. à thé d'estragon séché	
1 tasse de framboises fraîches écrasées	
5 tasses de verdure douce mélangées compactées	

## Préparation

Mettre les filets dans un plat carré en verre, sans les superposer.

- Dans un bol, mélanger intimement l'huile d'olive, l'ail, le tamari, la confiture de framboises, le vinaigre balsamique, la moutarde, l'estragon et les framboises écrasées.
- Verser le mélange sur le poisson, le retourner pour bien l'en enrober et laisser mariner 30-45 minutes. Retourner le poisson une fois durant le marinage.
- Retirer le poisson de la marinade et l'éponger. Transvider la marinade dans une petite casserole.
- Griller le filet de saumon côté peau sur la grille, 10 minutes à feu moyen.

Pendant que le poisson cuit, mettre les verdure dans un grand bol et mouiller de vinaigrette au miel et au tamari au goût. Bien mélanger et répartir dans quatre grandes assiettes. Porter la marinade à ébullition et laisser mijoter 3 minutes à feu moyen. Réserver au chaud.

Déposer les filets de saumon grillés sur les lits de verdure, les napper d'une fine couche de marinade réduite et servir immédiatement. Bon appétit !

Source : <http://www.emotionchassepeche.com>