

Pavé de saumon grillé, salsa verde à l'aneth

1 filet de saumon de 1 kg (2 lb), avec la peau 3 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Salsa verde

1 c. à café de tabasco vert

1 petite courgette non pelée, coupée en brunoise

2 concombres libanais, coupés en brunoise

4 petits cornichons à l'aneth, coupés en dés

1 gros bouquet d'aneth, finement ciselé

30 g (1/4 tasse) de petites câpres

Le jus et le zeste de 2 citrons verts bios ou blanchis 4 oignons verts, émincés

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive extra-vierge

60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale

1 c. à soupe d'herbes salées

1 c. à soupe de pesto à la fleur d'ail*

Poivre du moulin

Dans un grand cul-de-poule, mélanger délicatement les ingrédients de la salsa verde.

Réserver à température ambiante 30 minutes pour permettre aux saveurs d'exulter.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne ou une poêle à frire à fond strié à feu moyen-vif sur la cuisinière.

Badigeonner le filet de saumon d'huile d'olive côté peau et côté chair, saler et poivrer généreusement. Déposer le filet côté peau directement sur la grille du barbecue et, sans le bouger, cuire 7 minutes. Retourner délicatement côté chair et cuire

2 minutes de plus.

Déposer le filet de saumon dans un grand plat de service, côté peau dessous, et garnir de salsa verde. Servir aussitôt.