Saumon grillé et salsa méridionale

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
2 citrons (en rondelles)
4 filets de saumon (avec peau)
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 ravier de tomate cerise (coupées en deux)
sel et poivre

Pour la salsa :

1 poignée d'olives noires (dénoyautées et hachées)
1 poignée de câpres (hachées grossièrement)
1 bouquet de basilic (ciselé)
1 bulbe de persil plat (ciselé)
1⁄2 citron (jus)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Versez un filet d’huile d’olive dans un plat de cuisson. Répartissez les rondelles de citron dans le fond du plat de cuisson. Disposez les filets de saumon sur celles-ci, côté peau vers le bas. Aspergez-les d’huile d’olive et assaisonnez-les de sel, de poivre et de cumin en poudre. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

2. **Pendant ce temps, préparez la salsa : mélangez les olives noires, les câpres, le basilic, le persil plat, le jus de citron et l’huile d’olive. Nappez-en le saumon.**