

## Saumon bio irlandais aux tomates cerises et à la sauce aux herbes

Pour 4 personnes

4 portions (de 150 g) de saumon bio irlandais sans peau et sans arêtes  
16 tomates cerises en grappe  
5 c. à s. d'huile d'olive  
Sel et poivre noir fraîchement moulu  
2 gousses d'ail émincées finement  
Jus et zeste d'un citron  
Une botte de persil émincé finement (environ 40 g)



### **Pour accompagner :**

Pommes de terre grelots cuites à la vapeur  
Feuilles de salade légèrement assaisonnées de vinaigrette  
Quartiers de citron

**Cuisson des tomates :** Préchauffer le four à 180 °C.

Couper les tomates cerises en quatre et les placer dans un petit plat à rôtir. Les arroser d'huile d'olive, puis les assaisonner de sel et de poivre. Faire rôtir les tomates pendant 12-15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient un peu grillées.

**Cuisson du saumon :** Faire chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen dans une poêle antiadhésive. Saler et poivrer les portions de saumon et les déposer dans la poêle. Les cuire 3 min de chaque côté.

**Préparation de la sauce aux herbes :** Pendant que le saumon cuit, mélanger l'ail, le zeste et le jus de citron, le persil et les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes dans un robot culinaire. Goûter et assaisonner.

**Pour servir :** Répartir les tomates, les feuilles de salade et le saumon dans quatre assiettes. Verser un peu de sauce aux herbes sur le saumon et servir accompagné de pommes de terre et de quartiers de citron.