

Brochettes de saumon au lard

Préparation: 40 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 8 personnes (à adapter proportions trop justes)

1 kg de filet épais de saumon sans la peau

16 (20) fines tranches de lard fumé

4 gousses d'ail

1 bouquet de persil plat

8 brins de ciboulette

10 cl d'huile d'olive (3 c à s)

Sel et poivre du moulin

1 kg de courgettes

Effeuillez 10 brins de persil et les ciseler avec la ciboulette, mélanger. Couper le poisson en cubes pour en obtenir 32 dans le cas présent mais 40 pour moi en mettant plus de saumon. Couper les tranches de lard fumé en 2 et les saupoudrer d'herbes ciselées puis emballer chaque cube dans le lard fumé. Préparer 8 brochettes de 4 morceaux (5) et réserver.

Laver les courgettes, les couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur et les faire dorer dans une poêle avec l'huile d'olive sur feu vif en remuant souvent. Assaisonner. Baisser le feu et laisser cuire 10 mn.

Peler et hacher l'ail et ciseler le reste de persil.

Poser les brochettes sur les braises d'un barbecue ou sur un grill en fonte et les retourner souvent jusqu'à ce que le lard soit bien doré (le saumon doit être cuit mais pas trop autrement il deviendra sec.

Pour le service présenter les brochettes avec les courgettes saupoudrées du mélange ail et persil.

Vin conseillé : un Limoux blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>