

SAUMON

au fenouil

et aux tomates



- 4 filets de saumon
- 4 C. à s. de jus de citron
- 4 C. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de miel liquide
- 4 gousses d'ail finement émincées
- 2 oignons rouges coupés en quartiers
- 2 bulbes de fenouil coupé en quartiers
- 16 à 20 tomates cerise
- Sel et poivre

Sale et poivre généreusement les filets de saumon et arrose-les de jus de citron. Réserve.

Mélange l'huile d'olive, le vinaigre, le miel et l'ail dans un bol. Sale et poivre. Mets les oignons, le fenouil et les tomates cerise dans un saladier et verse la sauce dessus. Mélange bien pour enrober le tout, puis étale-le sur une plaque de cuisson. Fais rôtir 10 minutes au four préchauffé à 220 ° C. Ajoute les filets de saumon sur la plaque et fais-les rôtir encore 12 à 15 minutes.