

# Concassée de légumes d'été sur pavé de saumon

POUR 2 PERSONNES

2 pavés de saumon

1 dizaine de tomates cerise

2 citrons verts

1/2 concombre

Petits poivron rouge, jaune et orange

1 oignon rouge

Tiges de menthe

Huile d'olive

Sel et poivre



Lave tous les légumes. Pèle le concombre, épépine-le et coupe le en petits dés. Place ceux-ci dans un saladier. Ouvre les poivrons, épépine-les et retire les cloisons blanches. Détaille la chair en petits cubes et ajoute ceux-ci aux dés de concombre. Épluche l'oignon rouge, émince-le et met-le dans le saladier. Rince et sèche la menthe, réserve-en 1 tige, cisèle le reste et ajoute-le aux légumes. Coupe 1 citron vert en deux, presse-le et verse la moitié du jus sur les légumes. Arrose d'un filet d'huile d'olive, sale et poivre. Rince et sèche les pavés de saumon puis les cuire à la poêle. Sale et poivre. Dresse 1 pave de saumon par assiette, arrose du reste du jus du citron vert et d'un filet d'huile d'olive. Servir avec la concassée de légumes crus et les tomates cerise. Décore de la menthe réservée et du dernier citron coupé en quartiers.