

Saumon grillé aux framboises



Préparation : 10 minutes

Temps total : 1 heure 15 minutes

Portions : 4

- 500 ml (2 tasses) de framboises fraîches
- 45 ml (3 c. à soupe) de confiture de framboises
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de framboises
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 1/2 citron, zesté et pressé
- 4 filets ou darnes de saumon d'environ 150 g (5 oz) chacun
- Sel et poivre, au goût
- Feuilles de menthe fraîche

Méthode

1. Dans un petit bol, écraser les framboises fraîches à la fourchette (en prévoir quelques-unes pour la décoration). Ajouter la confiture, les vinaigres, l'huile, le jus et le zeste de citron.
2. Verser cette marinade dans un plat à cuisson, y placer le saumon et laisser mariner au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
3. Une fois le saumon mariné, le griller au barbecue ou à la poêle. Pendant ce temps, transférer la marinade dans un petit chaudron, la faire bouillir et la laisser réduire jusqu'à ce que le saumon soit à point.
4. Servir le saumon bien chaud, nappé de sauce aux framboises. Accompagner de légumes verts.