

# Brochettes de saumon grillé, Salsa Verde, tomates cerise fumées

## Recette pour 12 tapas

### Description

Un vrai délice en été! Frais et plein de goût, prévoyez en faire plus qu'il n'en faut!

### Ingrédients

Brochettes de saumon et tomates cerises fumées

- 400 Gr Filet de saumon sans peau
- 0.50 Barquette(s) Barquette de tomates cerise
- 1 Poignée(s) Copeaux de bois pour fumage

Salsa Verde

- 250 Gr Boite de tomatillo vertes
- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail
- 0.50 Botte(s) Coriandre
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.25 Botte(s) Origan frais

### Préparation

Temps de préparation **25.00 mins**

Préchauffez votre BBQ à 500.00 F°

Brochettes de saumon

Coupez le saumon en cubes d'environ 4cm. Les enfiler sur des pics à brochette préalablement trempés dans l'eau froide. Mettre de côté.

Sur un BBQ très chaud, saisir les brochettes de saumon pour environ 2 minutes sur chaque côté.

Servir chaud.

Tomates cerises fumées

Fabriquez une poche en papier aluminium et le remplir de copeaux de bois.

Dans un BBQ très chaud, placez votre poche de copeaux de bois et attendre que ça commence à fumer.

Assaisonnez les tomates cerises avec de l'huile, sel et poivre.

Placez les tomates cerises sur le grill et fermez immédiatement le couvercle. Cuire pour environ 4-5 minutes. Mettre de côté.

Salsa Verde

Combinez tous les ingrédients dans une casserole et cuire à feu moyen pour environ 10 minutes. Transférez dans votre blender et faites tourner jusqu'à l'obtention de la texture voulue. Assaisonnez au goût.

**Bon appétit!**