

## Salmone affumato

### INGRÉDIENTS

**1 planche en bois de cèdre non traité\***  
**1 bouquet de mélisse**  
**2 c.s. d'huile d'olive**  
**1 c.c. de jus de citron**  
**2 darnes de saumon avec la peau**  
**(MSC, d'env.180 g)**  
**4 c.s. de vinaigre de vin blanc**  
**2 c.s. d'huile d'olive**  
**fleur de sel, poivre**  
**500 g de tomates cerises**  
**1 échalote**

1. Faire tremper la **planche en bois de cèdre** toute une nuit dans de l'eau.
2. Couper finement la **mélisse**, mélanger la moitié avec l'**huile** et le **jus de citron**. Passer les **darnes de saumon** dans le mélange, poser sur la planche.
3. Mélanger l'**huile** et le **vinaigre**, saler, poivrer. Couper les **tomates** en quatre, hacher finement l'**échalote**, ajouter avec le reste de mélisse, mélanger.
4. Griller/fumer les darnes de saumon sur la planche avec couvercle fermé au-dessus de fortes braises ou à chaleur maximale (env. 250° C) env. 15 min, saler avec la **fleur de sel**.

### LES P'TITS PLUS

*Faire tremper le bois dans un mélange de whisky et d'eau (1:2).*

*Griller le poisson sans la planche au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200° C) env. 6 min sur chaque face, saler.*

*\* Les planches en bois de cèdre sont en vente dans les grands supermarchés Coop.*

