Brochettes de saumon à la sauce chimichurri

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 échalot (émincée)
1 poivron rouge pointu (émincé)
1⁄2 piment espagnol (émincé et épépiné)
1 gousse d'ail
1⁄2 bouquet persil plat (ciselé)
1⁄2 bouquet coriandre (ciselée)
1 poignée d'origan frais (ciselé)
1 poignée de basilic (ciselé)
3 cuillères à soupe vinaigre de vin rouge
1 décilitre d'huile d'olive
sel
poivre noir
4 filets de saumon (grands)
huile d'olive
sel et poivre
2 citron vert (en rondelles)
3 feuilles de basilic

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord la sauce chimichurri : mélangez tous les ingrédients dans un bol.**
2. **Coupez les filets de saumon en longues lanières et enfilez-les sur des bâtonnets en bois. Badigeonnez-les bien d’huile d’olive, salez-les et poivrez-les. Faites chauffer une poêle à griller et grillez quelques rondelles de citron vert et ensuite les brochettes de saumon. Accompagnez-les de sauce chimichurri, de basilic et de citron vert.**