



Plats d'accompagnement

## **Brochettes de saumon à la sauce moutardemiel- aneth**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes saumon (filet, coupés en gros morceaux)  
1 oignon rouge (finement ciselé)  
4 cuillères à soupe de yaourt  
2 cuillères à soupe de moutarde  
1 cuillère à soupe de miel  
1 citron  
huile d'olive  
1 cuillère à soupe d' aneth (frais, haché finement)  
aneth (extra pour la décoration)

### **Méthode de préparation**

Coupez un demi-citron en rondelles et pressez le jus de l'autre moitié.

Ajoutez 1 cs d'huile d'olive au jus de citron ainsi qu'un brin d'aneth puis laissez-y mariner les morceaux de saumon durant 30 minutes.

Pendant ce temps faites une sauce en mélangeant ensemble le yoghourt, la moutarde, le miel et l'aneth finement haché.

Enfilez les morceaux de saumon sur des brochettes avec une rondelle de citron entre les morceaux puis cuisez-les dans une poêle avec de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dressez les brochettes sur une assiette avec la sauce, le poivre rouge en grains et des brins d'aneth frais.

