

# ROTI DE SAUMON AU FROMAGE FRAIS ET HERBES

Pour 6 personnes préparation 20mn

Cuisson 20mn

2 filets de saumon de 500g de même taille	6 tiges de tomates cerise en grappe 6 artichauts en bocal
100g de fromage frais (type Mme Loïc)	6 tomates confites
4 brins de menthe	4 c. à soupe d'huile d'olive+ 1 filet
4 brins de sauge	2 pincées de piment d'Espelette
4 brins de basilic	1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
¼ de citron confit au sel	Sel, poivre

1. Préchauffez le four Th 200°C.

2. Vérifiez que les filets de saumon n'ont pas d'arêtes en passant le doigt dessus. Salez et poivrez –les.

3. Prélevez les feuilles de menthe, de sauge et de basilic. Hachez avec el citron confit. Mélangez au fromage frais avec 1 pincée de piment d'Espelette.

4. Tartinez la chair d'1 filet de saumon de préparation aux herbes. Déposez le 2<sup>ème</sup> filet tête bêche par-dessus et ficelez bien en commençant par les extrémités.

5. Arrosez le rôti d'1 filet d'huile d'olive et ajoutez 1 pincée de piment d'Espelette. Enfournerez 15/20mn.

6. Pendant ce temps, rincez les tomates cerise et déposez-les dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.



7. Cuisez-les à couvert, puis retirez le couvercle pour que la sauce réduise.

8. Pendant ce temps, coupez les tomates confites et les artichauts en petits dés, mélangez-les au jus rendu par les tomates et à 2 c. à soupe d'huile d'olive. Servez le saumon avec les tomates.

Vin blanc : un savennières