



Saumon Lavandula sur le grill



4 personnes

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ¼ de tasse de vin blanc
- 1 cuillère à thé d'aromate de lavande de Bleu Lavande
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 4 filets de saumon frais

Préparation :

Mélangez l'huile d'olive, le vin, l'aromate de lavande et le jus de citron dans un grand bol. Poivrez.

Placez les filets dans la marinade et réfrigérez pendant trente minutes.

Pendant ce temps, préchauffez votre barbecue à feu moyen.

Faire cuire le saumon sur la grille du barbecue couvert de 12 à 15 minutes. Retournez et badigeonnez généreusement votre saumon avec la marinade. Poivrez et salez.

Accompagnez de pommes de terre cuites à la vapeur ou encore d'une salade estivale.