

# Salade de saumon grillé à l'aneth et à l'ail

avec vinaigrette ranch et croûtons maison

Grillade

30 minutes



Filets de saumon, avec la peau



Pain ciabatta



Mélange printanier



Tomate Roma



Mini concombre



Vinaigrette ranch



Sel d'ail



Vinaigre de vin blanc



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth

BONJOUR CROÛTONS DE CIABATTA

*Les croûtons de ciabatta absorbent à merveille toutes les saveurs de la vinaigrette!*

## D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, fouet, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de saumon, avec la peau	250 g	500 g
Pain ciabatta	1	2
Mélange printanier	113 g	227 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mini concombre	132 g	264 g
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	1 c. à thé
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 70 °C (158 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

- Trancher les **concombres** en rondelles fines.
- Couper le **ciabatta** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Transférer les **tranches de ciabatta** dans une assiette. Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



## Griller le ciabatta

- Entre-temps, disposer les **tranches de ciabatta** sur l'autre moitié de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et griller de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **tranches** soient croustillantes et marquées.
- Transférer les **tranches** dans la même assiette pour refroidir légèrement.



## Mariner les légumes

- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** du **sel d'ail**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer** et bien mélanger au fouet.
- Ajouter les **tomates** et les **concombres**, puis bien mélanger.



## Assembler la salade

- Diviser les **tranches de ciabatta refroidies** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans le bol contenant les **légumes marinés**, ajouter le **mélange printanier** et la **moitié** des **croûtons**, puis bien mélanger.



## Assaisonner et griller le saumon

- Sécher le **saumon** avec un essuie-tout. Assaisonner du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth** et du **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Déposer le **saumon** sur le barbecue, côté peau vers le bas. Refermer le couvercle et griller de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **saumon** soit entièrement cuit et que la **peau** devienne croustillante\*\*. (**CONSEIL** : Pour une texture croustillante, cuire jusqu'à ce que la peau décolle de la grille du barbecue!)
- Transférer le **saumon** avec précaution dans une assiette, côté peau vers le haut.



## Terminer et servir

- Répartir la **salade** et le **saumon** dans les assiettes.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette ranch**.
- Garnir du **reste** des **croûtons**.

**Le souper, c'est réglé!**