 **Saumon sauce vierge**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le poisson :  
- 8 pavés de saumon  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
La sauce :  
- 2 tomates  
- tiges de ciboulette  
- 4 oignons-botte  
- 150 ml d'huile d'olive  
- 3 citrons verts**  
**- 1 càs de sucre en poudre  
- sel et poivre du moulin**

**La sauce :**Presser les citrons pour en recueillir le jus.  
Ciseler la ciboulette et hacher les oignons très fin.  
Mélanger dans un bol l'huile d'olive et le jus de citron.  
Ajouter les oignons hachés, la ciboulette, le sucre, du sel et du poivre.  
Bien mélanger et réserver.  
Quelques heures avant le repas, peler et épépiner les tomates. Les couper en petits dés.Mélanger les dés de tomate à l'huile parfumée, rectifier l'assaisonnement et réserver à température ambiante.  
**Le poisson :**Saler et poivrer les dos de saumon sur les 2 faces.  
Les faire cuire dans l'huile chaude en les retournant à mi-cuisson.Servir immédiatement, le poisson nappé de sauce vierge.