

# Saumon de la cabane

2 c. table de vinaigre de vin rouge

¼ tasse d'huile canola

1/3 tasse de sirop d'érable

2 c. thé de moutarde de Dijon

2 c. table de vinaigre balsamique

Sel et poivre

4 morceaux de filet de saumon sans la peau

Mélanger tous les ingrédients de la marinade

Dans un contenant ou un sac de plastique, déposer le saumon et la marinade et laisser mariner 4 heures.

Chauffer le four à 375°

Cuire 15 à 20 minutes.

