

Saumon laqué à l'érable et poivre de Sichuan sur planche de cèdre, fenouil, betterave jaune et crème sûre --copy

Recette pour 4



Description

Pavé de saumon cuit au grill au poivre de Sichuan. Légumes cuits sur le barbecue et servi avec une crème sûre aux herbes.

L'astuce du chef

Si vous ne trouvez pas de betteraves jaunes, elles peuvent être remplacées par des carottes jaunes.

Ingrédients

Saumon

- 4 Pavé(s) Filet de saumon
- 45 Ml Sirop d'érable
- 12 Grain(s) Poivre de sichuan
- Sel et poivre

Légumes

- 2 Unité(s) Betteraves jaunes
- 1 Unité(s) Fenouil
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 200 Gr Orzo
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

Mise en place

Pilez le poivre de Sichuan au mortier et mélangez-le au sirop d'érable.. Coupez le fenouil, l'oignon vert et la betterave jaune en bâtonnets. Cuire l'orzo 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Légumes

Mélangez les légumes avec un peu de sel, poivre et huile d'olive, mettez-les sur un papier d'aluminium. Cuire 15 minutes sur le barbecue. Une fois cuits, mélangez-les avec l'orzo

Cuisson du saumon

Placez les pavés sur un aluminium et appliquez une couche de laque. Cuire sur le barbecue en badigeonnant à intervalle de 3-4 minutes. le saumon est cuit lorsque l'albumine (le blanc) commence à sortir du saumon. La température interne ne devrait pas dépasser 52°C.

Dressage

Dans une assiette, déposez joliment votre garniture de légumes et placez-y le pavé de saumon. Arrosez le saumon d'une dernière couche de laque.

Bon appétit!