

SAUMON EN CROÛTE

de légumes

Préparation : 25 minutes

Trempage : 4 heures

Cuisson : 1 h 20

Type de cuisson : indirecte

Matériel

Planche de cèdre, thermomètre à sonde

Type de BBQ

Gaz, pellet, charbon, kamado, fumoir

Pour 4 personnes

1 filet de saumon sauvage
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
2 oignons rouges
1 échalote
1 petite courgette jaune
3 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée
3 cuillerées à soupe de persil haché
1 cébette
10 cl de vin blanc
5 cl d'huile de combava ou d'olive aromatisée aux zestes de citron

Préchauffer le barbecue.

Déposer la planche de cèdre dans un grand récipient, verser le vin blanc, ajouter 1 litre d'eau et utiliser un poids afin qu'elle soit totalement immergée. Laisser tremper pendant 4 heures.

Détailler les poivrons, les oignons pelés, l'échalote pelée et la courgette. Ciseler très finement la ciboulette, le persil et la cébette. Mélanger le tout.

Sortir la planche de cèdre du liquide. Déposer le saumon dessus. Le détailler s'il déborde afin qu'il soit bien positionné sur la planche.

Badigeonner la chair du poisson d'huile de combava à l'aide d'un pinceau. Recouvrir la totalité du saumon de mélange de légumes.

Placer la planche sur le barbecue en cuisson indirecte et cuire 1 h 20. Vérifier la température du poisson à l'aide d'une sonde : pour un saumon rosé, elle doit être de 45 °C à cœur

Astuce by BIG T

Cette recette repose sur la découpe des légumes et des aromates : il est très très important de les découper très très finement !

