

Saumon sur planche de cèdre avec glace au rhum et au sirop d'érable

Une planche de cèdre de qualité alimentaire.

1/4 de tasse (50 ml) de rhum foncé.

2 c. à soupe (20 ml) de sauce soya.

1/2 de tasse (125 ml) de sirop d'érable pure.

1 filet de saumon (avec la peau) approx. 1.5 lb ou 0.7 kg.

Sel & poivre.

1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement de poivre au citron.

1 citron, coupé en deux.

Préparation de la planche :

Faire tremper la planche dans l'eau pendant au moins 3 heures. Utiliser des boîtes ou autres objets lourds pour la submerger.

Glaçage :

Combiner le rhum, la sauce soya et le sirop d'érable dans une petite poêle. Réduire d'environ la moitié à faible ébullition. Le mélange va épaissir et enrober la cuillère. Une fois que la consistance désirée est atteinte, garder au chaud au niveau le plus bas sur la cuisinière.

Saumon :

Dans l'intervalle, étendre le filet de saumon, la peau vers le bas, et frotter la surface sans peau, seulement, avec du sel, du poivre et le poivre au citron. Préchauffer le barbecue jusqu'à 500 °F (260 °C). Retirer la planche de l'eau et la placer sur la grille préchauffée du BBQ jusqu'à ce qu'elle crépite et dégage un peu de fumée (3-4 minutes). Placer le saumon sur la planche et réduire le feu à moyen doux. Fermer le couvercle du BBQ et cuire le saumon de 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 135 °F (57 °C). Ouvrir le couvercle périodiquement pour s'assurer que la planche ne s'embrase pas ; vaporiser avec de l'eau si elle s'embrase.

Présentation :

Une fois le saumon cuit, le transférer de la planche à un plat. Presser le jus des moitiés de citron sur le poisson chaud. Après avoir servi, verser un peu de glaçage sur les portions de saumon. Dégustez !

Pour trois personnes.