

Saumon laqué à la bière brune et à l'érable, julienne de légumes au beurre citron |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas



Description

Filet de saumon de l'Atlantique rôti au four et laqué avec un mélange de bière brune, sirop d'érable, sauce soya et moutarde de Meaux, servi sur une petite julienne de carotte, poireau, courgette juste tombée au beurre.

L'astuce du chef

Taillez vos légumes de la façon la plus régulière possible afin que la cuisson soit plus uniforme et pour une présentation plus esthétique.

Ingrédients

Pour le saumon laqué à la bière

- 500 Gr Filet de saumon sans peau
- 90 Ml Bière brune
- 45 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Sauce soya
- 5 Ml Moutarde de meaux
- Beurre
- Sel et poivre

Pour la julienne de légumes

- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Citron
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 450 F°**

Mise en place

Ajustez votre four en mode grill. Émincez les échalotes en fines lamelles. Taillez la carotte, la courgette et le poireau en julienne. Taillez le saumon en 4 portions égales pour une entrée ou 12 petits morceaux pour des tapas. Zestez et pressez le citron. Ciselez la ciboulette.

Préparation du saumon laqué à la bière

Dans une casserole, portez à ébullition la bière, le sirop d'érable, la sauce soya et la moutarde en remuant et laissez réduire doucement jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. Déposez les filets sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et badigeonnez-les de laque à la bière. Cuire au four environ 6-8 minutes selon l'épaisseur ou jusqu'à la cuisson désirée.

Préparation de la julienne de légumes

Dans une poêle chaude avec une noix de beurre, faites suer la julienne de légumes avec une pincée de sel quelques minutes afin qu'elle reste al dente. Terminez avec un trait de jus de citron et la moitié de la ciboulette.

Dressage de vos assiettes

Dressez un peu de julienne de légumes au fond de chaque assiette (ou cuillère chinoise pour les tapas). Posez un morceau de saumon laqué sur le dessus. Décorez avec la laque restante et quelques brins de ciboulette.

Bon appétit!