

SAUMON GLACÉ À LA CHALEUR DOUCE

Rehaussez votre saumon d'un cran avec le mélange à frotter doux Vermont Castings. Le glaçage orange, érable et bourbon de cette recette de saumon grillé tire sa saveur unique du mélange distinctif d'ail, de mélasse et de café fin moulu.

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes +
30 minutes (de refroidissement)

TEMPS DE CUISSON: 15 minutes

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS:

1 grosse orange navel

½ tasse (125 ml) de sirop d'érable

¼ tasse (125 ml) de bourbon

1 c. à thé (5 ml) de sauce soja faible en sodium

1 c. à table (15 ml) de mélange à frotter doux
Vermont Castings

4 filets de saumon de 170 g (6 oz), sans la peau

Huile végétale pour badigeonner le gril

1 c. à table (15 ml) de ciboulette hachée

INSTRUCTIONS:

1. Préchauffer le gril à feu moyen élevé. Nettoyer les grilles puis les badigeonner d'huile. Déposer le panier pour barbecue Vermont Castings sur les grilles.
2. Trancher finement la moitié de l'orange et presser l'autre moitié. Verser le jus d'orange, le sirop d'érable et le bourbon dans une petite casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange mijote.
3. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide soit sirupeux et réduit de moitié, de 5 à 8 minutes. Transférer dans un bol et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, 30 minutes.
4. Une fois le mélange de bourbon refroidi, incorporer la sauce soja et le mélange à frotter doux Vermont Castings.
5. Badigeonner légèrement le panier pour barbecue Vermont Castings avec de l'huile. Disposer les tranches d'orange dans le panier et déposer le saumon par-dessus, côté peau vers le bas.
6. Badigeonner les filets avec le mélange de bourbon et griller avec le couvercle fermé, en badigeonnant fréquemment de glaçage, jusqu'à ce que le saumon soit opaque et se défasse facilement à la fourchette, de 9 à 11 minutes.
7. Déposer le saumon dans un plat de service et garnir de ciboulette hachée.

