



FILET DE SAUMON FRAIS GRILLÉ À LA CHAMBLY NOIRE

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 bouteille (330 ml) de Chambly Noire
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile de tournesol (ou à votre choix)
- 2 c. à soupe de votre mélange d'épices à steak préféré
- 2 oignons verts émincés
- 4 filets (ou darnes) de saumon frais
- Q.S. légumes et féculents de saison (pour 4 assiettes)
- $\frac{1}{2}$ t. de jus de veau (facultatif)

MÉTHODE :

Dans une casserole, réduire au $\frac{3}{4}$ la bière sur feu doux. Retirer du feu et y ajouter les épices à steak. Réserver au frais.

Deux heures avant le repas, finir la marinade en ajoutant l'huile et les oignons verts. Déposer les filets de saumon et réserver-les au froid (environ 2 heures). Cuire le saumon 5 minutes sur le grill ou plus au goût de chacun. La cuisson idéale est à 48° C à cœur.

MONTAGE :

Dresser les assiettes avec les légumes de votre choix et y déposer le saumon cuit. Il faut éviter une sur-cuisson du saumon. Ce plat de saumon est délicieux s'il est arrosé d'un jus de veau et accompagné d'un bon verre de Chambly Noire.

François Pellerin

Chef propriétaire

Restaurant Fourquet Fourchette. Téléphone : (450) 447-6370