Saumon BBQ sur le BBQ

30 MIN. ET MOINS – BBQ – POISSONS – RECETTES – REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 beau filet de saumon assez épais avec la peau
- 1/2 tasse de ketchup
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 c. à table de cassonade
- 3 échalotes vertes tranchées en rondelles

Préparation

1. Préchauffer le BBQ à medium-high.
2. Mélanger le ketchup, la sauce Worcestershire et la cassonade ensemble.
3. Faire des entailles sur le saumon à un pouce de distance environ. Verser la sauce sur le saumon. Ajouter les échalottes sur le dessus. Déposer sur le BBQ et faire cuire 7-8 minutes.