

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Saumon grillé sur lit de pousses et mâches avec sa vinaigrette à l'ail noir

Ingrédients :

- 120 ml de beurre non salé
- 8 gousses d'**Ail Noir PC Collection Noire**
- Le jus d'une demi-lime
- 2 c. table de vinaigre de riz
- 1 c. thé (ou plus si vous aimez vos plats épicés) de sriracha
- 1 c. table d'huile de sésame
- 2 darnes de saumon avec la peau
- Sel et poivre
- 2 tasses de mâche
- 1 tasse de pousses
- Quelques tomates cerises mélangées
- Coriandre au goût
- Des graines de sésame pour la décoration

Croûtons

- Une demi-baguette coupée en tranche mince
- ¼ tasse de **Graisse d'Oie PC Collection Noire**
- 1-2 gousses d'ail noir, écrasées
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Écraser les gousses d'ail et les incorporer dans la graisse d'oie.
3. Saler et poivrer.
4. Badigeonner les croûtons et les enfourner sur une plaque à cuisson pendant 20-30 minutes. Les retourner à mi-cuisson. Les sortir lorsque les côtés sont bien dorés.
5. En attendant, faire fondre la moitié du beurre dans un poêlon à feu moyen. Écraser les gousses d'ail dans le beurre à l'aide du dos d'une cuillère. Chauffer à peu près 1 minute.
6. Ajouter le jus de lime, le vinaigre, le sriracha. Saler et poivrer. Laisser mijoter 1-2 minute en brassant afin que les saveurs se mélangent bien.
7. Mettre le mélange dans une tasse à mesurer et ajouter 1/3 de tasse d'eau chaude. Bien mélanger. S'il reste des morceaux d'ail, vous pouvez les défaire à l'aide d'un pied mélangeur. Ajouter l'huile et bien émulsionner.
8. À l'aide d'un papier absorbant, assécher le poisson. Saler et poivrer. Dans un poêlon, faire fondre le reste du beurre. Cuire le poisson approximativement 2 minutes de chaque côté en l'arrosant avec le beurre, jusqu'à ce qu'il soit cuit, mais encore moelleux. Un poisson rosé c'est très bon!
9. Déposer le poisson sur la salade et garnir de la vinaigrette. Accompagner le tout de tomates fraîches et de croûtons.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/04/saumon-grille-sur-lit-de-pousses-et-de-maches-avec-sa-vinaigrette-a-lail-noir.html>