

SAUMON BARBECUE

-0-

1 recette avec 1 variante :

Il vous faut 1 saumon pour environ 12 personnes (demander au poissonnier de lever les filets du saumon). Nettoyer et enlever les arrêtes avec un pince à épiler (style épilation du maillot....avec beaucoup de soin).

Sur une grille ou sur papier d'aluminium au choix mettre un filet du saumon déposer dessus du poireau que vous aurez coupé en lamelles et des rondelles de citron, sel et poivre moulu (5 baies c'est mieux et ne pas lésiner sur la quantité). Mettre le 2^{ème} filet dessus et former une grosse papillote si vous avez opté pour le papier d'aluminium.

Variante : à la place du poireau et des rondelles de citron, vous pouvez mettre des herbes aromatiques (branches d'estragon, persil, aneth, etc...). J'en ai fait récemment et j'ai mis de l'estragon, du romarin, du thym et du persil entre les filets et dessus (c'était bien bon ! !).

Côté cuisson : environ 15 mns sur le barbecue (7 à 8 mns de chaque côté).

Petite astuce de Jacques et testé par Cyril :

Tu plantes le couteau en 3 fois dans le poisson (c'est pas facile à expliquer : tu plantes le couteau un peu (1/3), encore un peu + (2/3) et encore un peu + tu dois avoir traversé le poisson). Tu retires le couteau et tu le poses sur ta paume si la lame est chaude c'est cuit. Sinon ça nécessite encore quelques minutes de cuisson et tu recommences le coup du couteau.....

J'en profite pour vous mettre également les ingrédients nécessaires à la fabrication de la

SOUPE AUX FRAISES

Pour 25/30 personnes :

10 litres de vin blanc
1 litre de sirop de fraises
1 bouteille de rhum blanc
500 g de fraises coupées en morceaux