

Saumon sur planche de cèdre au BBQ

Rub d'épices à l'érable et poivre + sauce froide crème, érable et oignon vert

 Portions : 4

 Préparation : 20 min | Cuisson : 15–20 min | Repos : 30 min

 Niveau : Facile

Ingrédients

Saumon

- 1 filet de saumon entier (600 à 800 g, avec peau)
- 1 planche de cèdre (trempée dans l'eau froide au moins 1 à 2 heures)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Rub d'épices à l'érable et poivre

- 1 c. à soupe de cassonade ou sucre d'érable
 - 1 c. à thé de poivre noir concassé
 - 1/2 c. à thé de paprika doux
 - 1/2 c. à thé de poudre d'ail
 - 1/4 c. à thé de sel
-

Sauce froide crème, poivre et érable

- 150 ml de crème sure (ou crème fraîche)
 - 1 à 2 c. à soupe de sirop d'érable pur
 - 1 oignon vert finement émincé
 - 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
 - Zeste de 1/2 citron (optionnel)
 - Sel, au goût
-

Préparation

1. Tremper la planche

- Immerger la planche de cèdre dans de l'eau froide pendant **au moins 1 à 2 heures**.
-

2. Préparer le saumon

- Mélanger les ingrédients du **rub** dans un petit bol.
 - Déposer le saumon sur la planche, côté peau dessous.
 - Badigeonner légèrement d'huile d'olive.
 - Frotter uniformément le dessus du filet avec le **mélange d'épices à l'érable et poivre**.
 - Laisser reposer 10 à 15 minutes pour que les saveurs s'imprègnent.
-

3. Cuisson sur le BBQ

- Préchauffer le BBQ à **375–400 °F (190–200 °C)**.
 - Déposer la planche directement sur la grille chaude. ou indirecte
 - Cuire à couvercle fermé **15 à 20 minutes**, ou jusqu'à ce que la chair soit opaque et se défasse facilement.
-

4. Préparer la sauce froide

- Mélanger tous les ingrédients de la sauce.
 - Réfrigérer **30 minutes** avant de servir pour un maximum de goût.
-

5. Finition et service

- Servir le saumon chaud ou tiède, nappé ou accompagné de la **sauce froide à la crème et érable**.
 - Garnir de **zeste de citron frais** et d'oignons verts si désiré.
-