



N'UTILISEZ PAS LE BOIS DE CÈDRE POUR CETTE RECETTE, CAR IL MASQUERAIT LA SAVEUR DU POISSON ET LUI DONNERAIT UNE AMERTUME DÉSAGRÉABLE.

SAUMON FUMÉ URBAIN

DONNE **4 PORTIONS**

PRÉPARATION **20 MINUTES**

MÉTHODE 1: CUISSON **20 MINUTES**

TEMPÉRATURE DU BARBECUE **135 °C (275 °F)**

MÉTHODE 2: CUISSON **10 MINUTES**

TEMPÉRATURE DU BARBECUE **200 °C (400 °F)**

INGRÉDIENTS

- 675 g (1 1/2 lb) de filet de saumon sans la peau, coupé en 4 pavés
- 4 c. à soupe d'épices Océan (recette page 16)
- 4 c. à soupe d'épices Montréal (recette page 16)
- 1 poireau, émincé
- 2 carottes moyennes, hachées
- 2 branches de céleri, émincées
- 2 échalotes, émincées
- 1 à 2 piments jalapenos, hachés
- 1 planche de bois franc d'érable, de pommier ou de cerisier

MÉTHODE 1

- 1 Préchauffer le barbecue à 135 °C (275 °F) pour une cuisson à chaleur indirecte.
- 2 Déposer les pavés de saumon sur la planche de bois. Mélanger les épices dans un bol, puis assaisonner le poisson.
- 3 Mettre tous les légumes sur le poisson.
- 4 Fermer le couvercle et cuire à chaleur indirecte pendant 20 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.

MÉTHODE 2

POUR UNE VERSION PLUS RAPIDE ET PLUS FUMÉE:

- 1 Préchauffer le barbecue à 200 °C (400 °F) pour une cuisson à chaleur indirecte.
- 2 Déposer les pavés de saumon sur la planche de bois. Mélanger les épices dans un bol, puis assaisonner le poisson.
- 3 Mettre tous les légumes sur le poisson.
- 4 Fermer le couvercle et cuire à chaleur indirecte pendant 10 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.

≡ TRUC ≡

Il est inutile de faire tremper la planche de bois, car l'eau absorbée s'évaporerait rapidement et le bois s'enflammerait quand même. Gardez un vaporisateur d'eau près du barbecue afin de pouvoir éteindre le feu rapidement si la planche s'enflamme, ce qui risque de se produire si on opte pour la cuisson à chaleur indirecte à 200 °C (400 °F).

Ce mode de cuisson offre toutefois l'avantage d'accentuer le goût fumé du poisson, car le bois s'enflamme normalement lorsque la température du grill atteint environ 160-180 °C (325-350 °F).