

SAUMON FUMÉ À CHAUD À LA BOBBY FLAY



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Glaçage prunes et gingembre 450g



Marinade pour viande de porc 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 1000 g de saumon frais avec peau
- 100 g de marinade Bresc pour viande de porc
- 100 g de glaçage Bresc prunes et gingembre
- 1 planche de cèdre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la planche de cèdre dans l'eau pendant au moins 1 heure. Faire mariner le saumon dans la marinade pour viande de porc pendant au moins 12 heures. Préparer le barbecue pour une cuisson directe à 150 °C. Placer le saumon sur la planche avec la peau vers le bas. Cuire le saumon au barbecue pendant 10 minutes. Étaler délicatement le glaçage aux prunes et au gingembre sur le saumon et laisser monter la température à 175 °C. Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes jusqu'à 50 °C à cœur.