

Saumon triple marinade au whisky

🍷 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 15m

🐟 poisson

Pavés de saumon marinés une nuit au whisky, cassonade, ail, citron et thym, puis cuits rapidement au four et nappés de la marinade réduite. Trois passages de la marinade, trois couches de saveurs.

France

INGRÉDIENTS

☐ whisky	100 ml	☐ citron, non traité	1
☐ cassonade	1 càs	☐ brins	
☐ fleur de sel	1 càc	☐ pavés de saumon	4
☐ poivre noir concassé	1/2 càc	☐ jus	
☐ gousse d ail, écrasée	1		

PRÉPARATION

1. Dans un *saladier*, mélanger le *whisky*, la *cassonade*, la *fleur de sel*, le *poivre noir concassé*, la *gousse d ail*, le zeste du *citron* et quelques *brins* de *thym* frais.
2. Étaler la moitié de la marinade dans le fond d'un *plat à rôtir*.
3. Déposer les *pavés de saumon* sur la marinade, puis les recouvrir avec le reste de marinade.
4. Filmer et laisser mariner au frais toute une nuit (la veille du repas).
5. Le lendemain, égoutter les pavés de saumon et réserver la marinade dans une *casserole*.
6. Faire réduire la marinade de moitié à feu doux, en remuant régulièrement.
7. Badigeonner le saumon une nouvelle fois avec la marinade réduite et l'enfourner à 180 °C pendant 6 minutes, pour éviter de l'assécher.
8. Juste avant de servir, napper une dernière fois le saumon de marinade et ajouter un trait de *jus* de citron pour équilibrer la sauce.